NÚMERO 223
MARZO 2024. 4€

Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

FELICIDAD EN ATRIO
JOSÉ POLO Y TOÑO PÉREZ

ESPECIAL GASTRONOMÍA
LOS 50 MEJORES RESTAURANTES Y VINOS + TENDENCIAS + GOURMET + BODEGAS

EN LA MENTE DE JULIO CORTÁZAR

lanzarotecaliente.com

NOVAK
DJOKOVIC

HUBLOT

BIG BANG UNICO

Caja titanio y cerámica azul.
Movimiento cronógrafo UNICO In-house.

HUBLOT

Hay miradas que lo dicen todo.

Audi Q4 Sportback e-tron con Matrix LED personalizables.

Dicen que los ojos son las ventanas del alma. En el caso del Audi Q4 Sportback e-tron es un alma marcadamente deportiva e innovadora. Sus faros Matrix LED personalizables, además de iluminar de forma más precisa y eficiente, ofrecen a su conductor la posibilidad de personalizar su firma lumínica. Esta y otras revolucionarias tecnologías hacen de este inconfundible SUV Coupé con suspensión deportiva un vehículo que convierte cada trayecto en una experiencia única.

Vive la vanguardia con el Audi Q4 Sportback e-tron.

Audi Q4 Sportback e-tron: Consumo de electricidad combinado: 15,8-18,9 kWh/100 km. Emisión combinada de CO_2: 0 g/km.
Información sobre el consumo eléctrico y las emisiones de CO_2 en rangos en función del equipamiento del vehículo seleccionado.

4004 ESB

CON MUCHO SABOR

HACE UNOS DÍAS DISFRUTABA de una cena donde el maridaje era tan especial como sublime el resultado. Una de esas fusiones de sabores complejos de describir –por supuesto, mucho más para los profanos– pero que convierten algunas asociaciones en momentos inclasificables, y que desbordan el marco de lo esperado para convertirse sencillamente en experiencias que son el mejor reflejo del clima de gastronomía de alto nivel que se respira (y se disfruta) cada día más en España, convertida por muchas razones en una fuente inagotable de sorpresas culinarias.

Seguramente, muchos de ustedes opinarán que eso es lo que esperamos de nuestra relación con la gastronomía; que nos sorprenda. Cierto. Pero no lo es menos que cada día apreciamos más que nos emocione y nos lleve con sus toques personales a nuestro pasado, a nuestras raíces. De esto saben mucho en Atrio, José Polo y Toño Pérez. Porque su cocina y los vinos que la acompañan son mucho más que una propuesta gastronómica, que una carta con el timbre de tres estrellas Michelin. Han construido un universo culinario extremeño contemporáneo donde está presente el recuerdo permanente hacia los ancestros, hacia esos orígenes que están también latentes en esa búsqueda de la perfección que rige en la cocina española. Porque nos ha gustado siempre la comida, y disfrutar con ella, pero ahora además nos permitimos el lujo de dejarnos llevar por otras necesidades. Y de esto, Polo y Pérez saben bastante. No solo alimentan el cuerpo; también el espíritu. Y lo hacen con un plan de recuperación de edificios históricos o una colección de arte que comparten con aquellos que les visitan.

Experiencias, emociones, disfrute... no son palabras epatantes reunidas para un discurso; son sensaciones que la gastronomía nos ofrece de forma casi secular. Lugares de encuentro como los que proponemos en esa selección –ya tradicional– de los 50 restaurantes españoles que merecen una distinción y reconocimiento. Y no solo por el valor de su cocina, sino porque todos y cada uno de ellos han hecho de su propuesta culinaria una reflexión personal y única; han dado sabor a nuestras vidas y prometen seguir haciéndolo invirtiendo horas en los fogones y otras muchas más formando a discípulos que aspiran a conquistar las estrellas en el planeta de los chefs o simplemente a decir esa palabra que ahora ha recuperado todo su valor: cocinero.

Volviendo a la cena del comienzo, fue inevitable hablar de ese término que hace tiempo ronda la cocina, el de umami, o quinto sabor, y que está en perfecta conjunción con el dulce, ácido, amargo y salado, porque tiene la capacidad de mejorar y potenciar el sabor de otros alimentos. Como en GENTLEMAN nos hemos acostumbrado a testar cada una de nuestras aseveraciones, nada mejor que los que están en la cocina para que lo definan. Y el resultado nos dice algo importante: nuestra cocina tiene mucho sabor... y es sencillamente deliciosa.

Ricardo Balbontín. Director

Matusalem
RON
EST. 1872
GRAN RESERVA
ENIGMA
23
Matusalem
RON
EST. 1872
CASA FUNDADA EN SANTIAGO DE CUBA
GRAN RESERVA
ORIGINAL
MADURADO EN BARRICAS DE ROBLE AMERICANO EX-BOURBON CON UN SUAVE TOSTADO, PARA CONSEGUIR UN RON ICÓNICO Y ATEMPORAL
15
DESTILANDO BUEN GUSTO DESDE 1872
Descubre más en matusalem.com
DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE 40°

CONTENIDOS 03.2024

50

LO QUE VENDRÁ

Restaurantes sin desperdicios alimentarios, el exotismo de proximidad, la nueva cocina ácida y otras tendencias de la gastronomía que asoma.

Texto **Federico Oldenburg**
Ilustraciones **Del Hambre**

G-MANÍA

Texto **Amelia Solana / Paula Polizzotto**

14 **JOYAS**
CARTIER: DE ICONOS Y DISEÑO

16 **MODA**
LOUIS VUITTON: ELEVAR EL LUJO

18 **SUBASTAS**
GRASSY: EL BRILLO DEL TIEMPO

NOMBRES PROPIOS

20 **MARC BUIL**
LA JOYA DE LA CORONA
Texto **Mario Canal**
Fotografía **Jacobo Medrano**

22 **PACO MONTALVO**
LA FUSIÓN IMPOSIBLE
Texto **Juan Luis Gallego**
Fotografía **Jacobo Medrano**

24 **ALBA HURLÉ Y ALICIA MARTÍN**
ESPACIOS PARA RECORDAR
Texto **Paula Polizzotto**
Fotografía **Jacobo Medrano**

LITERATURA

26 **JULIO CORTÁZAR**
REIVINDICACIÓN DEL LECTOR
Texto **Rubín de Celis**

JARDINES

30 **NATURALEZA ARTÍSTICA**
Texto **Mario Canal**

ESPECIAL GASTRONOMÍA

38 **CON FIRMA**
GASTRO(D)RAMA
Texto **Fernando Schwartz**
Ilustración **Jacobo Pérez-Enciso**

40 **PORTADA: ATRIO**
JOSÉ POLO Y TOÑO PÉREZ
Texto **Federico Oldenburg**
Fotografía **Massimiliano Polles**

48 **HYUNDAI IONIQ 6**
TODO LO QUE SE NECESITA
Texto **Juan Parra**
Fotografía **Massimiliano Polles**

DESATA SU POTENCIA

RANGE ROVER
SPORT

Gama Range Rover Sport 24MY: consumo combinado WLTP 0,6-12,5 l/100 km, emisiones combinadas de CO_2 WLTP 15-282 g/km.
Cifras obtenidas en las pruebas oficiales del fabricante con una batería cargada de acuerdo con la legislación de la UE. Las emisiones de CO_2, el consumo de combustible, el consumo de energía y la autonomía pueden variar en condiciones reales y en función de factores como el estilo de conducción, las condiciones ambientales, el equipamiento, la carga, el estado de la batería y la ruta. Cifras de autonomía basadas en un vehículo estándar en una ruta normalizada.

CONTENIDOS 03.2024

OSBORNE 1772

54 **LOS 50 MEJORES RESTAURANTES DE 2024**
Texto **Federico Oldenburg e Ignacio Checa**

70 **ENCUESTA**
EL ENIGMA DEL *UMAMI*
Texto **Federico Oldenburg**
Fotografía **Massimiliano Polles**

74 **VINOS Y BODEGAS**
LOS 50 DE UN GENTLEMAN
Texto **Pilar Molestina**
Fotografía **Massimiliano Polles**

80 **FAMILIA TORRES**
LA HISTORIA CONTINÚA
Texto **Juan Parra**

82 **TARSUS**
LA RECOMPENSA
Texto **Juan Parra**

85 **EMILIO MORO**
PASIÓN POR EL VINO
Texto **J. L. Gallego**

86 **ARTESANÍA: FLORENTINE KITCHEN KNIVES**
AL FILO DE LA EXCELENCIA
Texto **Miguel Bertojo**

90 **DELICATESSEN**
DESPLIEGUE DE SABORES
Selección **Federico Oldenburg**
Fotografía **Juan Carlos de Marcos**

MOTOR

96 **SEAT IBIZA**
MUCHO MÁS QUE UN CUMPLEAÑOS
Texto **J. L. Gallego**

RELOJES

Texto **Ricardo Balbontín**

100 **BULGARI**
LA FORTALEZA DEL ORO

102 **HUBLOT**
EL ARTE DE ROMPER MOLDES

104 **DIOR**
REGRESO A LA PRIMERA LÍNEA DE LA ELEGANCIA

106 **ZENITH**
DESPERTAR LOS SENTIDOS

107 **TUDOR**
VELOCIDAD PUNTA

108 **TAG HEUER**
HILO CONDUCTOR

SECCIONES

110 **AGENDA NACIONAL E INTERNACIONAL**
Texto **Luis Ini / Natalia Erice**

114 **ICONOS: *CASABLANCA***
Texto **Luis Ini**

Monte Real

VANGUARDIA

www.bodegasriojanas.com @montereal @montereal

WINE IN MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

Gentleman

DIRECTOR
Ricardo Balbontín *rbalbontin@gentleman-es.com*
DIRECTOR ADJUNTO
Juan Luis Gallego *jlgallego@gentleman-es.com*
DIRECTOR DE ARTE
Alberto Torés *atores@gentleman-es.com*

| COLABORADORES |
Miguel Bertojo, Mario Canal, Ignacio Checa, Irene Crespo, Natalia Erice, Berta Fernández-Abascal, Lucía Heredero, Luis Ini, Pilar Molestina, Federico Oldenburg, Juan Parra, Paula Polizzotto, María Rosa, Rubín de Celis, Fernando Schwartz y Amelia Solana.

| ILUSTRACIÓN |
Del Hambre, Jacobo Pérez-Enciso y Fernando Vicente.

| FOTOGRAFÍA |
Carlos Luján, Juan Carlos de Marcos, Jacobo Medrano, Pau Palacios, Massimiliano Polles y Julie Turcas.

| AGENCIAS |
Associated Press, Contacto, Corbis, Cordon Press, Getty Images, IFA, The Interview People y Magnum Photos.

| REDACCIÓN Y PUBLICIDAD |
Moreto, 7 - 5º Dcha. 28014 Madrid. España. Tfno.: +34 91 010 20 23. Fax +34 91 429 96 71.

| PUBLICIDAD |
DIRECTORA COMERCIAL
Gemma Martínez 661 237 290 *gmartinez@gentleman-es.com*
DIRECTORA DE PUBLICIDAD
Carmen Pérez 600 995 214 *carmenperez@gentleman-es.com*
JEFE DE PUBLICIDAD
Jesús Morte 672 432 462 *jmorte@gentleman-es.com*

COORDINACIÓN Y ADMINISTRACIÓN
Eva Quintanilla 667 993 365 *equintanilla@gentleman-es.com*

| IMPRENTA |
Gráficas Jomagar. C/ Moraleja de Enmedio, 16. 28938 Móstoles (Madrid)

| DISTRIBUCIÓN |
SGEL. *Avenida Valdelaparra, 29. Alcobendas (Madrid).*

GENTLEMAN® ES UNA MARCA REGISTRADA POR MILANO FINANZA, Class editori (MILÁN, ITALIA). LADIES® ES UNA MARCA REGISTRADA POR MILANO FINANZA, Class editori (MILÁN, ITALIA).

GENTLEMAN ESPAÑA ESTÁ PUBLICADO BAJO LICENCIA DE CLASS EDITORI. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Fotografía de portada: Massimiliano Polles

EDITA: **LUXURY MEDIA SL.** DEPÓSITO LEGAL M-39147-2003 / ISSN 1696-7186
LA REVISTA GENTLEMAN NO SE HACE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES DE SUS COLABORADORES.
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. EN VIRTUD DE LO DISPUESTO EN LOS ARTÍCULOS 8 Y 32.1, PÁRRAFO SEGUNDO, DE LA LEY DE PROPIEDAD INTELECTUAL, QUEDAN EXPRESAMENTE PROHIBIDAS LA REPRODUCCIÓN, LA DISTRIBUCIÓN Y LA COMUNICACIÓN PÚBLICA, INCLUIDA SU MODALIDAD DE PUESTA A DISPOSICIÓN, DE LA TOTALIDAD O PARTE DE LOS CONTENIDOS DE ESTA PUBLICACIÓN, CON FINES COMERCIALES, EN CUALQUIER SOPORTE Y POR CUALQUIER MEDIO TÉCNICO, SIN LA AUTORIZACIÓN DE LA EMPRESA EDITORA DE LA PUBLICACIÓN, LUXURY MEDIA S.L.

Departamento de suscripciones: *suscripciones@gentleman-es.com*
Controlada por OJD.

MÁS QUE UN APERITIVO

lustau.es | @vermutlustau

WINEinMODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA
Disfruta de un consumo responsable. 15º

G-MANÍA

JOYAS

| SECCIÓN **AMELIA SOLANA / PAULA POLIZZOTTO**

ARQUITECTURA + MODA + ARTE + GADGETS + EXPERIENCIAS + VIAJES + ESTILO + MÚSICA

1

2

3

Arriba, **Jean Cocteau**. El poeta francés fue uno de los artistas prendados del *Trinity*. Llevaba dos en el dedo meñique.

1. La nueva propuesta estética *Trinity* en su versión colgante.

2. Tres visiones de la versión modular del anillo que puede lucirse como una sola banda o como tres y con los diamantes apareciendo y desapareciendo.

3. El brazalete es otra de las creaciones en las que queda reflejado el espíritu de la línea.

DE ICONOS Y DISEÑO

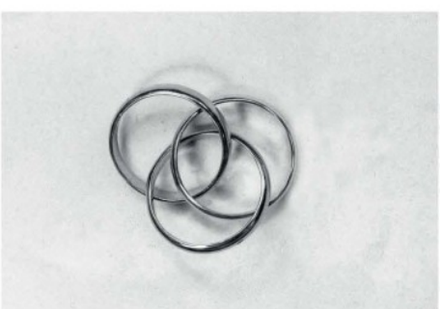
El *Trinity* de Cartier cumple años y lo celebra dando una nueva forma a la fusión de los tres oros que ha marcado estilo durante un siglo.

LOUIS CARTIER ES UNA FIGURA CLAVE en el diseño joyero del siglo XX. Lo es por creaciones que han perdurado sin perder personalidad. Es el caso de *Trinity,* sin duda una de las visiones más certeras del espíritu Cartier y de la belleza de la forma en un anillo. Una belleza icónica que acaba de cumplir cien años y donde la trilogía cromática de oro blanco, amarillo y rosa conserva todo su esplendor. Lo que cambia ahora es la forma y la distorsión de las bandas. Un enfoque geométrico en forma de cojín cuyos anillos se deslizan uno sobre otro con la misma naturalidad que en la versión redonda. Este nuevo diseño se declina en anillos, todos en oro o *pavé* de diamantes, una pulsera y un colgante. Además, Cartier apuesta por una versión modular del anillo que puede lucirse como una sola banda o como tres, como si fuera un juego de construcción en el que aparecen y desaparecen los diamantes.

4. Trinity es una colección que se declina tanto en versiones donde los diamantes son protagonistas, que compiten con los tres oros, como en otras en las que manda la pureza de su origen.

5. El pavonado de diamantes de esta nueva propuesta *Trinity* en forma de anillo ofrece nada menos que 3,50 quilates.

6. La versión básica de esta aclamada y centenaria línea de **Cartier** ofrece el mismo atractivo que sus predecesoras pero en forma de cojín.



Arriba, **Romy Schneider** en la película *Boccaccio 70*, en 1962, luciendo un anillo de la *Trinity*.

Debajo: En los archivos de **Cartier** se encuentra este anillo realizado en 1924 en platino, oro rosa y oro amarillo.

Junto a estas líneas, **Grace Kelly** durante el festival de Cannes de 1955. Lleva un anillo de esta colección.

ELEVAR EL LUJO

Louis Vuitton lanza el bolso *Millionaire Speedy*, la nueva versión de su clásico modelo y claro protagonista de su colección primavera-verano 2024.

A VECES, PARA QUE UN OBJETO ADQUIERA la categoría de icono de moda necesita renacer varias veces. Esto sucedió con el *Speedy*, considerado el primer bolso de Louis Vuitton, surgido en los años 30 bajo el nombre de *Express* como una versión más compacta de la emblemática bolsa de viaje *Keepall*. La actriz Audrey Hepburn espoleó en los 60 la popularidad de un modelo aún más pequeño, el *Speedy 25*, vinculándolo definitivamente al armario de las estrellas de Hollywood. Hoy es Pharrell Williams, director creativo de la línea masculina de la *maison*, el responsable de posicionarlo como el último objeto de deseo de la industria del lujo. Esta nueva edición se llama *Millionaire Speedy* y el motivo de su nombre responde a que está elaborado en piel de cocodrilo y su candado lateral cubierto de diamantes. Por cierto, solo se consigue por encargo y su precio es de un millón de euros. **P. P.**

El *Millionaire Speedy* es la primera colaboración entre **Pharell Williams** y los artesanos de la casa. Su nombre rinde homenaje a la colección de gafas *Millionaire Sunglasses*, lanzada por el cantante y diseñador junto a la *maison* en 2004.

Las empresas no compiten cada cuatro años sino a diario. Contra sí mismas y contra sus competidores. Y todas ellas compiten contra los impagos. Pero el éxito es un deporte en equipo. Y no hay mejor compañía que el seguro de crédito, su prevención, indemnización y recobro. Allí donde lo necesite. Porque el sello de la tranquilidad también es saberse acompañado en todo momento.

www.creditoycaucion.es **900 401 401**

Crédito y Caución
Atradius

Cobertura de impagos · Respaldo para el crecimiento rentable · Asesoramiento en internacionalización · Garantías para contratos públicos

¿Ve difícil los nuevos mercados? ¿Los ve inseguros?

Haga como miles de empresas: defiéndase.

Operación asegurada en Crédito y Caución

laplaya.org

1

2

3

1. **Bellota.** Inspirado en la colección *Les Rocailles,* tiene forma de colgante con el reloj escondido en su interior.

2. **Gádor.** El diseño toma la disposición al tresbolillo de los chatones de la pulsera *Gádor*. En oro blanco y diamantes.

3. **Hortensia.** *Montre à secret* que retoma la disposición de las flores de la sortija *Hortensia.* En oro gris mate y diamantes.

4. **Cabochon.** Engaste en garra con prasiolitas, citrinos, topacios, amatistas, cuarzo limón, cuarzo rosa y ahumado.

5

4

6

7

5. **Cesta.** *Montre à secret* con prasiolitas engastadas en chatón. En oro rosa mate.

6. Versión del **Hortensia** en oro rosa mate y esfera marfil. Índices originales.

7. **Gádor multicolor** en oro rosa con rodolitas, iolitas, peridotos, citrinos, granates y topacios.

EL BRILLO DEL TIEMPO

Grassy ha buscado en sus archivos históricos para presentar siete piezas únicas que serán subastadas con carácter benéfico.

SIETE PIEZAS ÚNICAS CREADAS POR GRASSY y que sirven de remate de aniversario de la firma. Piezas en las que se fusionan las dos artes en las que la afamado joyería da rienda suelta a su creatividad relojera y joyera. Cada reloj es una pieza única y los siete serán subastados en una gala benéfica que se celebrará en Madrid el 14 de marzo en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando a beneficio de la Fundación Pan y Peces. Las siete piezas pertenecen al archivo de Grassy, cuentan con movimiento suizo de cuerda manual y han sido restauradas, puestos a punto y rediseñadas sus esferas. Una representación que incluye una amplia visión del reloj joya; desde el *Gádor* al reloj *Bellota,* pasando por los relojes *Hortensia,* los *Cesta* y, por supuesto, los emblemáticos relojes *Cabochon*.

CASA DECOR 2024

11 abril - 26 mayo
Palacio de La Trinidad.
Francisco Silvela 82. Madrid.

#CasaDecor2024
#CasaDecorSostenible

APOYO INSTITUCIONAL

MADRID

madrid capital de moda

TELEVISIÓN OFICIAL

decasa

OPERADOR DE CATERING

ROSEWOOD VILLA MAGNA MADRID

ORGANIZACIÓN SOLIDARIA

ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

COLABORAN

CODDIM

COAM COLEGIO OFICIAL ARQUITECTOS DE MADRID

MARC BUIL
DIRECTOR GENERAL DE ARTIKA BOOKS

La joya de la corona

Artika Books es la rama editorial del Grupo Planeta dedicada a los libros de artista: objetos que trascienden la idea e incluso la forma de libro, para aspirar a convertirse en obras de arte.

TEXTO **MARIO CANAL**
FOTOGRAFÍA **JACOBO MEDRANO**

JOSÉ MANUEL LARA (1946-2015), QUE FUE PRESIDENTE del Grupo Planeta fundado por su padre, tenía dos grandes pasiones: "Una era el libro y la otra el arte", explica Marc Buil (1985), director general de Artika Books en sus oficinas de Madrid. "Siempre iba con la idea de crear el Ferrari de la edición y conseguir algo donde no se busque el negocio, la rentabilidad, sino tener un sello de gran prestigio: crear una colección de libros de artistas", continúa.

Jaume Plensa, Fernando Botero, Miquel Barceló, Antonio Saura, Lita Cabellut, Eduardo Chillida o Antoni Tàpies son algunos de los autores contemporáneos que se han involucrado en la creación de estas joyas editoriales. Pero Artika también ha dedicados libros a Frida Kahlo, Gaudí, Picasso, Goya o Dalí, entre otros. Cada una de estas ediciones posee un concepto formal diferente, estudiado, preciso, creativo, tremendamente ambicioso y ejecutado con una exactitud artesanal que las convierte en objetos únicos. Hasta el momento, Artika ha editado 30 libros de 19 artistas. 30 joyas espectaculares.

La complejidad de estas obras implica un proceso de cuatro y cinco años desde que se concibe hasta que se remata, siempre con una cubierta espectacular y muy reflexionada. El diálogo con los artistas –desde hace un tiempo se centran en artistas vivos– es constante y participan de todas las fases del proyecto. "Para ellos es nuevo también. Han hecho muchas exposiciones, esculturas, pinturas, pero nunca han hecho un libro de estas características. Es algo que les excita, que les gusta, porque saben que también podrán llegar a un público al que normalmente no pueden llegar con sus obras", afirma Buil, que llegó con 17 años al Grupo Planeta. "Mi carrera profesional ha crecido en paralelo también a este proyecto", añade.

El pasado año, coincidiendo con el 20 aniversario de Artika, la editorial lanzó su segunda colaboración con el pintor manchego Antonio López. Una *suite* de paisajes que arrancan con la obra de su tío Antonio López Torres, que fue igualmente pintor. También hay de su mujer, María, fallecida de Covid. Un gesto emotivo y familiar que da pie a la deslumbrante obra del propio Antonio López y su devoción por el paisaje, por pintar al natural, por exponerse al espacio y a la luz, a la vida, que después impregna sus lienzos de verdad y tiempo.

"Hay una historia muy bonita, que es cuando Antonio y María se casaron y fueron de luna de miel cerca de Alicante y los dos pintan el mismo paisaje al mismo tiempo. Ambos están aquí", explica Buil, mientras pasa las páginas de este libro de artista.

"Esta edición realmente es una obra muy emocional para él, porque ha puesto toda su vida cronológica a nivel de paisajes", afirma Buil, para quien trabajar con López le resultó fascinante. "Me pareció una persona tremendamente observadora. Creo que esa meticulosidad que tiene pintando la tiene porque es muy reflexivo en todo, muy pausado. Lo fue cada uno de los procesos de la creación de este libro. Todo está muy reflexionado".

El libro de López –cuyo precio es de 6.000 euros–, además de tener un formato similar a una vitrina, contiene una obra firmada por el propio artista e impresa de forma excepcional y tendrá una tirada, al igual que el resto de ediciones de Artika, de 2.998 ejemplares. Los mismo que tendrán las propuestas que lleguen este año 2024 y que, por el momento, Buil prefiere no desvelar. Serán sin duda joyas del arte y de la edición talladas con la máxima atención.

En la página siguiente, **Marc Buil,** director general de Artika Books, en sus oficinas de Madrid, en la sede del Grupo Planeta. A su lado, un ejemplar de la edición dedicada al escultor y pintor Fernando Botero.

Botero

PACO MONTALVO
VIOLINIISTA

El triunfo de la fusión imposible

Con 18 años, interpretó a Paganini en el Carnegie Hall de Nueva York. Con 31, llevará su violín flamenco al Teatro Real de Madrid mientras recorre España con su inédita unión de estilos.

TEXTO **JUAN LUIS GALLEGO**
FOTOGRAFÍA **JACOBO MEDRANO**

NO SERÍA DIFÍCIL LLENAR ESTAS LÍNEAS de tópicos grandilocuentes, y todos ciertos, sobre Paco Montalvo: violinista virtuoso, por ejemplo; niño prodigio posiblemente también; talento innato por supuesto. Pero lo que hace diferente a este cordobés de 31 años es su maestría, y también audacia no exenta de riesgo, para construir una música propia ensamblando los dos estilos que le han acompañado desde pequeño: el flamenco, que escuchaba con su abuela y veía bailar a su tía, y la música clásica, que disfrutaba asistiendo con su padre, profesor de conservartorio, a conciertos por toda Europa. Así que la definición más apropiada para Montalvo, y no es un tópico, sino producto de una innovación sin comparaciones posibles, es la de violinista flamenco.

¿Qué significa eso? Que Paco Montalvo se presenta en los escenarios –y en los estudios de grabación– liderando con su violín un completo cuadro flamenco para interpretar temas como *Entre dos aguas,* de Paco de Lucía, o el *Volando voy* de Camarón, pero también el *Corazón partío* de Alejandro Sanz; *My way,* de Frank Sinatra, o el universal *Bésame mucho.* Sobre esa repertorio repleto de obras populares flamencas pero no solo y también de temas propios ha construido *Grandes clásicos 2.0*, la gira que comenzó en enero en Milán y que, recorriendo media España, le traerá al Teatro Real de Madrid el próximo 22 de abril, y en la que no se olvida, tampoco, de la música clásica que forjó su formación y que es, al fin y al cabo, la que le ha llevado hasta aquí.

Porque Paco Montalvo comenzó su carrera, como él dice, vestido de esmoquin, como concertista, solista, de música clásica. Con apenas nueve años, daba conciertos, sobre todo fuera de España, acompañado de grandes orquestas, como la Sinfónica de New England, con la que interpretó a Paganini en Tel Aviv (Israel) en una actuación que llamó la atención en Nueva York y que le llevó, con solo 18 años, a convertirse en el violinista más joven del siglo XXI en subir al escenario del emblemático Carnegie Hall. "Un sueño cumplido", dice, que le sirve para establecer un cierto paralelismo: aquello fue la culminación de un periodo de concertista como lo será ahora el Teatro Real, "quizás el mejor teatro de España", a un periodo de extensión similar en esta nueva faceta de violinista flamenco.

Admite Paco Montalvo que ambas disciplinas, el flamenco y la música clásica, son dadas a los purismos, pero asegura que ni de uno ni de otro campo ha recibido críticas, todo lo contrario. "Yo estoy haciendo una innovación y encima –bromea– estoy robando a los dos mundos. Pero de momento grandes familiares flamencas me han apoyado, y desde la clásica, igual. Tengo esa suerte".

De que la propuesta ha conquistado al público, no hay dudas; en todo el mundo, además. Paco Montalvo, que antes de estrenar *Grandes Clásicos 2.0* giró con *Alma del violín flamenco* –que da nombre a su primer disco, al que siguieron *Corazón flamenco* y *Leyenda*–, ha triunfado con su violín flamenco en los lugares más dispares, desde el anfiteatro romano de Arlés, en Francia, o la ciudad mexicana de Monterrey –donde reunió, en ambos casos, a más de 15.000 personas–, hasta Mozambique . "En España noto el calor del público desde que salgo al escenario, pero fuera es igual. El hecho de que la música sea de fácil acceso hace mucho", añade. Y a ello contribuye, sin duda, una cualidad que destaca del violín y que lo hace tan versátil: "Que es capaz de cantar y, a la vez, ofrecer ese virtuosismo de la guitarra de Paco de Lucía", a quien llama el "maestro" y señala como su principal inspiración.

En la página siguiente, **Paco Montalvo** posa para GENTLEMAN en el Teatro Real de Madrid, donde actuará el 22 de abril en el marco de su gira *Grandes Clásicos 2.0.* Viste *total look* de Silbon.

ACCESO PARES
EVEN ACCESS

ALBA HURLÉ Y ALICIA MARTÍN
FUNDADORAS DEL ESTUDIO HURLÉ & MARTÍN

Espacios para recordar

Estas jóvenes interioristas llevan 14 años revolucionando la decoración de restaurantes. Uno de ellos se encuentra en pleno corazón de Madrid y está inspirado en un palacete de origen cubano.

TEXTO **PAULA POLIZZOTTO**
FOTOGRAFÍA **JACOBO MEDRANO**

LA PRIMERA CONVERSACIÓN ENTRE Alba Hurlé y Alicia Martín sucedió en 2008, por casualidad, entre un grupo de medio centenar de arquitectos e interioristas que trabajaban en un estudio de decoración ubicado en Madrid. Un año más tarde, comenzaban juntas su primera aventura profesional, la del estudio de interiorismo Hurlé & Martín, antes conocido como Cousi Interiorismo, decidido a transformar la relación entre gastronomía y decoración dentro el mundo de la hostelería.

Su primer proyecto fue el de diseñar el restaurante Ten con Ten, del Grupo Paraguas, en Madrid. Este y los que le sucedieron en los años posteriores ayudaron a construir un sello único basado en una idea sencilla pero eficaz, la de revalorizar el espacio. Para ello, priorizan la calidad y utilizan la iluminación y los materiales nobles –generalmente naturales, porque son los que mejor envejecen– como bandera de sus proyectos. "Tras muchos años diseñando restaurantes, sabemos que el interiorismo aporta un valor diferencial. Por el factor económico, porque el cliente vuelve, y también porque revaloriza el espacio a nivel estético, al igual que lo haría una obra de arte", explica Hurlé.

Uno de sus trabajos más especiales inaugurado en la capital a principios del año pasado fue Giselle Dinner Club, un restaurante situado en pleno Paseo de la Castellana donde integran las necesidades funcionales de propietarios y comensales, como una distribución cómoda y privada, con sus expectativas estéticas. "El desafío inicial de esta reforma fue conseguir un espacio cálido que funcionara bien tanto durante el momento de la cena como después de ella, cuando la atmósfera es más distendida y la gente suele estar de pie tomando una copa", comenta Martín. El resultado es un local vestido por cerámicas, terciopelo, piedra e incluso palmeras. "Nos inspiramos en un palacete cubano para crear un oasis en la ciudad y huir de las referencias excesivamente urbanas o discotequeras".

En los últimos años, Madrid ha sido testigo de una ola de nuevos restaurantes en los que el diseño y la gastronomía compiten a partes iguales por captar la atención del cliente. Y para que un sello gastronómico destaque sobre sus competidores es importante que todos los elementos, desde la decoración hasta la propuesta culinaria, guarden coherencia. Por supuesto, el comer bien es un requisito innegociable para que estas dos jóvenes asuman un nuevo proyecto. "Hemos tenido la suerte de que todos los clientes con los que trabajamos cuidan mucho ese factor. Si un sitio es muy bonito, pero se come mal, lo raro es que el cliente repita –explican–. En cambio, si el servicio es bueno, la ambientación puede no ser de primera categoría para que el comensal quiera volver".

Para Hurlé y Martín, que además de diseñar restaurantes también rehabilitan viviendas, el componente artístico es esencial. "Es lo que crea el *storytelling* del espacio. Lo bonito de nuestros proyectos es que siempre hay una historia detrás". Esto lo consiguen abstrayéndose de las tendencias para crear atemporalidad e inspirándose en viajes, elementos arquitectónicos de otros países y diseños antiguos. En sus ambientes, la belleza no prima sobre la funcionalidad, si no que existe un equilibrio entre ambas. "A esto nos referimos con lo de crear valor –comenta Hurlé–. Al final vendes una experiencia completa. Nuestro objetivo es que los espacios no cansen, porque lo estrambótico tiene fecha de caducidad".

En la página siguiente, **Alicia Martín** (izquierda) y **Alba Hurlé** en Giselle, un espacio en Madrid que ofrece cenas con espectáculos nocturnos y DJ. Entre sus próximos proyectos, se encuentra la apertura de restaurantes en Cannes, París, Londres y St. Barthes.

REINVINDICACIÓN DEL LECTOR

Se cumplen 40 años de la muerte de Julio Cortázar, que luchó por liberar al lector de su rol pasivo. Su novela *Rayuela* –también de aniversario– sigue siendo un auténtico 'rito de paso' en negro sobre blanco.

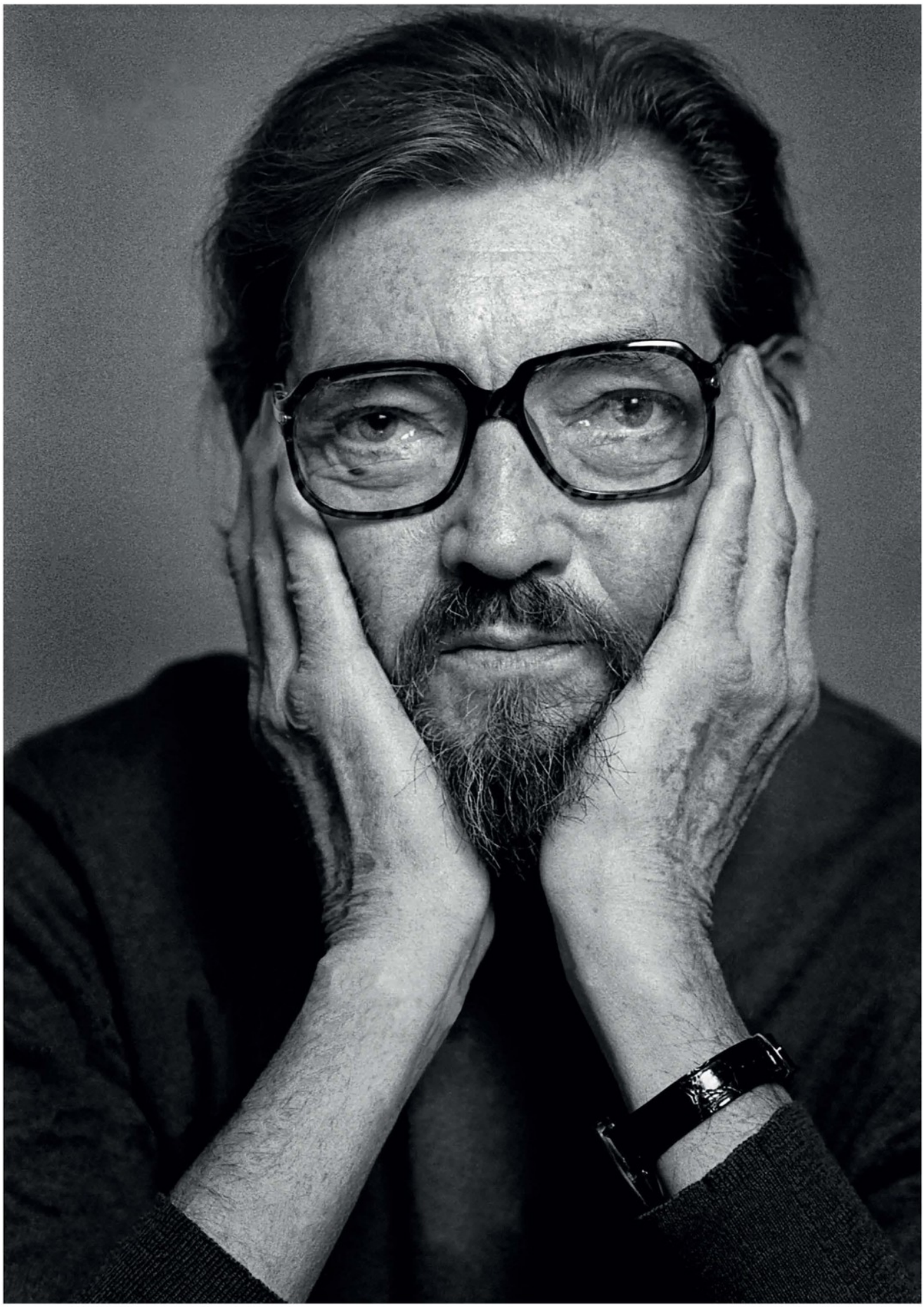
TEXTO **RUBÍN DE CELIS**

HAY LIBROS QUE BAJO SUS CUBIERTAS ESCONDEN auténticos ritos de paso en negro sobre blanco, páginas transformadoras que marcan un antes y un después de su lectura. Pero, aunque sea rigurosamente cierto que al terminar un libro uno nunca es el mismo que lo empezó, de ningún modo pretendemos glosar el célebre "lo único constante es el cambio" de *El oscuro de Éfeso.* Nada más lejos de nuestra intención.

Proveniente de la antropología, el concepto de 'rito de paso' fue acuñado a comienzos del siglo pasado por el etnólogo francés Arnold van Gennep y, pese a que la clara separación entre lo religioso y lo laico –una de las características definitivas de las sociedades avanzadas– era ya un hecho, la expresión caló de inmediato en el habla cotidiana sacudiéndose espiritualidad y magia. 'Rito de paso' puede definirse como la ceremonia que señala simbólicamente el tránsito individual de una situación o etapa vital determinada a la siguiente, como el nacimiento, la pubertad, el matrimonio, la paternidad, el retiro o la muerte. Y todas ellas marcan cambios sociales significativos al tiempo que, regulando la posición del individuo en ella, contribuyen a preservar la estabilidad de la sociedad.

No es imprescindible ser *letraherido* para poder concebir la literatura, o mejor dicho, la lectura, como una secuencia ceremonial que no solo jalona el paso de cada etapa vital a la sucesiva, sino que contribuye al desarrollo de nuestra particular forma de estar en el mundo. Borges, que todo lo supo de los libros, escribió que representan "volúmenes que pueblan

En la página siguiente, retrato de **Julio Cortázar.** El 12 de febrero pasado se cumplieron 40 años de su fallecimiento en París. *Rayuela,* una de sus novelas más emblemáticas, cumplió 60 años en junio de 2023.



el indiferente universo hasta que dan con su lector, con el hombre destinado a sus símbolos. Ocurre entonces ese misterio hermoso que no descifran ni la psicología ni la retórica". Conscientes de tal limitación, estas líneas se resignan a celebrar uno de los más fascinantes ritos de paso jamás impresos: la *Rayuela* de Julio Cortázar, que hace unos meses cumplió 60 años.

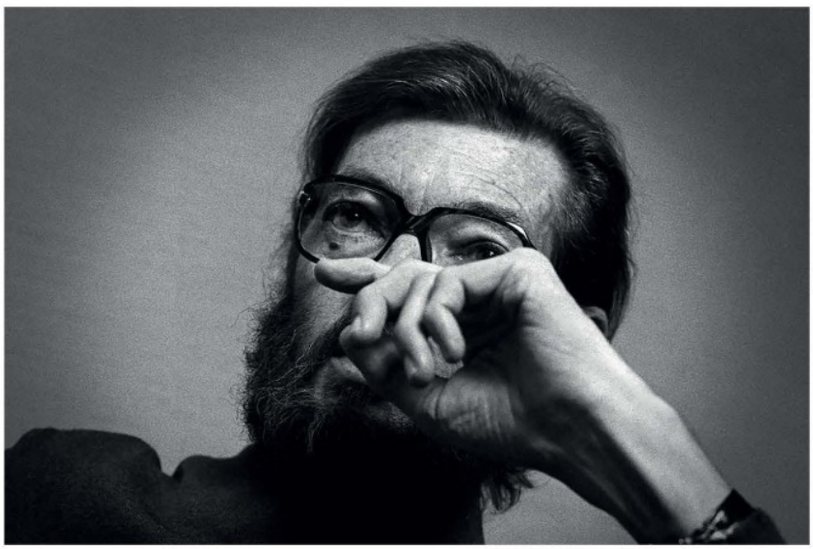
Acunado por el estruendo de los obuses que el ejército del Kaiser Guillermo II se afanaba en disparar sobre Bruselas, Julio Cortázar vino al mundo en la capital de Bélgica –donde su padre, economista, era agregado comercial de la embajada argentina– el 24 de agosto de 1914, apenas diez días después del comienzo de la invasión alemana que daría lugar a la Gran Guerra. De regreso en Argentina, a los nueve años, resguardado en las ramas de un sauce del jardín de la casa familiar de Banfield, escribió su primera novela, "muy romántica y lacrimosa", según sus propias palabras. Quedaría inédita, al igual que varias series de poemas de juventud.

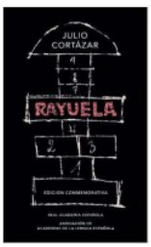
RAYUELA ES, SEGÚN SU CREADOR, UN INTENTO DE "IR HASTA EL FONDO DE UN LARGO CAMINO DE NEGACIÓN DE LA REALIDAD COTIDIANA Y DE ADMISIÓN DE OTRAS POSIBLES REALIDADES"

Formado como maestro normal y profesor en Letras, empezó la carrera de Filosofía en la Universidad de Buenos Aires, pero se vio obligado a dejar los estudios para contribuir a la economía familiar, y durante años se ganaría la vida dando clases en colegios de provincias. En 1946 redacta su primer y único guión cinematográfico, *La sombra del pasado,* para su amigo Ignacio Tankel, y publica su primer relato, *Bruja,* en *El Correo Literario* y el mítico *Casa tomada* en la revista *Los Anales de Buenos Aires,* dirigida por Borges. En adelante se concentrará en escribir y traducir, colaborando en diversos medios como *Sur,* la mencionada *Los Anales de Buenos Aires, Realidad* o *Cabalgata. T*ras la llegada de Perón al poder, Cortázar decide autoexiliarse a París, ciudad en la que residirá hasta su muerte. En 1951 aparece el primer libro que lleva su nombre en la portada, *Bestiario,* al que sucederán *Final de juego* (1956) y *Las armas secretas* (1959), antes de que su primera novela madura vea la luz: *Los premios* (1960).

Y llega el trascendental 1963, año que marcará su consagración internacional gracias a una segunda novela, *Rayuela,* publicada en Argentina por la prestigiosa Editorial Sudamericana apenas un año después de que *La ciudad y los perros* de Mario Vargas Llosa abriera la puerta a lo que dio en denominarse el *boom* latinoamericano, que haría no solo de él mismo y Cortázar, también de Gabriel García Márquez, Carlos Fuentes, Juan Rulfo, Alejo Carpentier, Juan Carlos Onetti, Augusto Roa Bastos o Manuel Puig, los escritores del momento.

Decir que *Rayuela* es un libro tan insólito que resulta único es prácticamente un pleonasmo. Más allá de su título, la novela tiene un no-sé-qué de juego, primero por el divertimento que nos genera el texto, claro, y, después, por estar compuesta por un conjunto de piezas que cada lector es libre de encajar a su antojo y que le dan un aire de puzle (aunque su autor propusiese, como veremos, unas precisas instrucciones de uso). Así, a la hora de enfrentarnos a ella existen diversos modos de lectura: está la forma convencional, que sigue el orden numérico de los capítulos, y que bien podría restringirse –según precisaba el propio Cortázar– a la lectura de los que van del 1 al 56, prescindiendo del resto; otro posible orden deja a la total voluntad del lector su secuencia –un camino explorado en su posterior *62/Modelo para armar,* novela aún más abierta que *Rayuela*–; y, finalmente, el





Portada de la edición conmemorativa de *Rayuela* editada por la Real Academia Española y la Asociación de Academias de la Lengua Española en el contexto del VIII Congreso Internacional de la Lengua Española, de 2019.

mismo escritor señalizó el itinerario más intrincado de todos, en el que, partiendo del 73, saltamos de uno a otro, adelante y atrás: 1-2-116-3-84-4-71-5...

Algo que trae a la mente del lector la idea de estar componiendo un mosaico –a Cortázar no le gustaba hablar de *collage*– al encajar cada una de las teselas que lo compondrán, convertido en cierta forma en coautor de un libro que contiene muchos otros posibles en su interior.

Y es que, adelantándose a la posmodernidad literaria, *Rayuela* ha de ser entendida como una radical reivindicación de la centralidad del lector en la obra literaria. Algunos críticos hablaron de antinovela, término que el escritor rechazó de plano, apuntando otro: contranovela. Porque la suya no era, según sus propias palabras, "una tentativa, un poco venenosa, de destruir la novela como género", sino, más bien, un intento de "ir hasta el fondo de un largo camino de negación de la realidad cotidiana y de admisión de otras posibles realidades" que liberaría al lector del mismo modo que a él, lector voraz ya con nueve años, le habían liberado Jules Verne, Edgar Allan Poe o Roberto Arlt. ¿Cómo? Mediante el juego, que no solo es una herramienta esencial en todo auténtico descubrimiento; también la clave secreta para regresar a la única patria verdadera: la infancia, en la que, como señaló el surrealista André Breton, la ausencia de toda norma conocida ofrece al hombre la perspectiva de múltiples vidas vividas al mismo tiempo.

Abrimos estas líneas hablando de ritos de paso impresos y encuadernados, del hermoso misterio de la literatura de pasaje, la que abre puertas desde espacios previsibles a otros (todavía) desconocidos y maravillosos, brindándonos la posibilidad de ser nosotros mismos y, al tiempo, siempre distintos, otros, nuevos. "No puede ser que estemos aquí para no poder ser", afirma una justamente célebre frase de *Rayuela.* Y eso es exactamente lo que nos gustaría compartir con nuestros lectores: la omnipotencia, con un libro en la mano.

NATURALEZA ARTÍSTICA

La explosión de colores y formas que despierta la primavera se ve reforzada cuando la botánica es elevada a categoría artística por las manos de grandes creadores, desde Monet a Khalo o Sorolla.

TEXTO **MARIO CANAL**

JARDÍN CLAUDE MONET

Los jardines de Giverny, inmortalizados por la mano maestra del pintor impresionista Claude Monet, son un remanso de belleza natural que cautiva los sentidos y el alma tanto como sus pinturas. Ubicados en la región francesa de Normandía, en ellos encontró toda la belleza que sus lienzos podían requerir. Con sus estanques serenos, puentes japoneses arqueados y romántica selección de flores y plantas, inspiraron algunas de las obras más emblemáticas del pintor, como su famosa serie de nenúfares que se han convertido en imágenes icónicas y reflejo poético de este lugar. Monet, que vivió en la gran casa que da acceso a los jardines desde 1883 hasta su muerte, en 1926, cultivó y perfeccionó este paraíso botánico mientras capturaba la efímera magia del color, el espacio y las estaciones en sus pinturas.

Fundación Monet en Giverny.
84 Rue Claude Monet, Giverny (Francia).
fondation-monet.com/en/

JARDÍN
IAN HAMILTON FINLAY

Poeta, escultor y jardinero –pocos *métiers* artísticos pueden ser tan importantes como la artesanía del paisaje–, Ian Hamilton Finlay (1925-2006), nacido en Bahamas, desarrolló toda su carrera en Escocia, donde hizo crecer desde 1966 uno de sus jardines más emblemáticos junto a su mujer, Sue: *Little Sparta*. Dividido en nueve áreas, está situado a las afueras de Edimburgo y se le considera una joya nacional. Fusiona arte, paisaje y filosofía de una manera única, reflejando la personalidad del Hamilton y su universo creativo, cercano al espíritu celta. Cada rincón revela un diálogo entre las formas naturales y las intervenciones humanas, donde los poemas tallados sobre obeliscos, columnas, dólmenes o pirámides se entrelazan con la topografía del terreno, salvaje y exuberante.

Dunsyre, South Lanarkshire (Escocia).
littlesparta.org.uk

JARDÍN JOAQUÍN SOROLLA

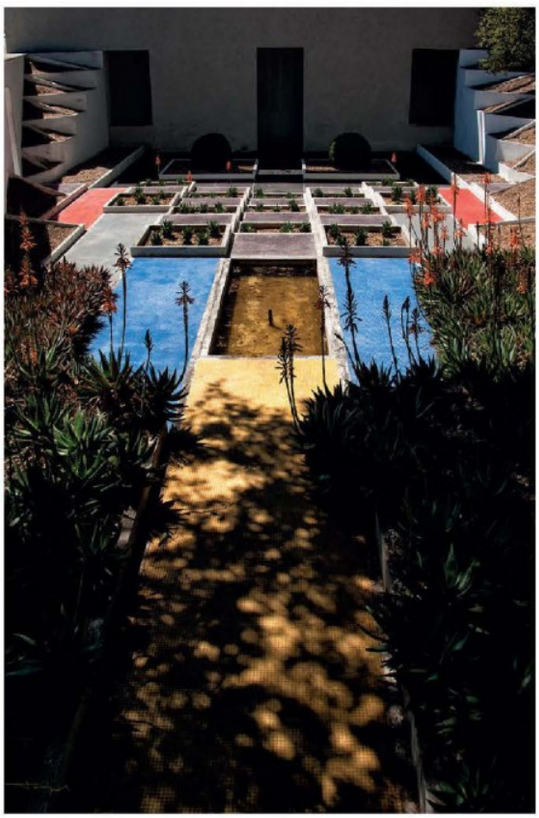
El jardín que Joaquín Sorolla creó en Madrid está situado en lo que fue la casa y estudio del pintor valenciano, cerca del Paseo de la Castellana. Y resulta uno de los pocos ejemplos que quedan de las residencias nobles y palaciegas de los siglos XVIII y XIX que ocupaban toda esta zona y que en su gran mayoría han desaparecido. El jardín en sí es un pequeño oasis que busca la luz –materia clave del pintor– y la intimidad, y que está dividido en tres áreas. El primer espacio, que recibe al visitante, se inspira en el jardín de Troya del Alcázar, de Sevilla. El segundo, en el Generalife de Granada, con una geometría que tiene en su centro una fuente de estilo nazarí. El tercero destaca por un pequeño estanque llamado "de las confidencias", debido el grupo escultórico que lo preside.

Casa Museo Joaquín Sorolla.
Pº Gral. Martínez Campos 37. Madrid.
cultura.gob.es/msorolla

JARDÍN GABRIEL GUEVREKIAN

El jardín cubista creado por el arquitecto Gabriel Guevrekian en la Villa Noailles es un fascinante ejemplo de experimentación en el diseño paisajístico. Se localiza en un lateral de la residencia que los vizcondes de Noailles –mecenas de las artes–, encargaron al arquitecto Robert Mallet-Stevens en 1923. Un edificio situado en lo alto de una montaña frente a la bahía de Toulon, en la Costa Azul francesa, y de estilo racionalista, que se convirtió en laboratorio para la innovación artística en todas sus formas. Guevrekian, influenciado por el movimiento cubista, transformó la pequeña parcela en un paisaje geométrico y abstracto, donde las formas y líneas angulares desafían las convenciones tradicionales. Terrazas escalonadas y diminutos espacios ajardinados se combinan en damero para crear una experiencia visual única.

Villa Noailles.
47 Montée de Noailles, Hyères (Francia).
villanoailles.com



JARDÍN FRIDA KAHLO

Este jardín refleja la pasión de Kahlo por las plantas autóctonas de su país, así como su amor por el color y su fuerza vital. Entre los muros azules característicos de su hogar, que compartió con el pintor Diego de Rivera, ubicado en la zona Coyoacán, Ciudad de México, las plantas tropicales, cactáceas y flores nativas se entrelazan en una coreografía de formas y tonalidades. Los senderos serpentean entre los jardines, revelando rincones secretos y pequeños santuarios decorados con esculturas y cerámicas. Para Kahlo, este lugar era más que un espacio de contemplación: era una extensión de su arte y de su propia personalidad. Cada planta, cada flor, cada elemento del paisaje tenía un significado especial para ella, reflejando su identidad, su cultura y su esencia creativa.

Londres 247. Col. del Carmen. Coyoacán, Ciudad de México (México). *museofridakahlo.org.mx*

JARDÍN JACQUES MAJORELLE

Creado por el pintor francés Jacques Majorelle en Marrakech, donde se retiró para curarse de problemas del corazón, es más conocido por rodear la casa que fue propiedad del diseñador Yves Saint Laurent y su pareja, Pierre Bergé, durante varias décadas y que le sirvió de retiro espiritual al *couturier*. Concebido en 1924, este jardín botánico revela el interés de Majorelle por la flora y la estética de Marruecos, que plasmó también en los numerosos lienzos de carácter naturalista y costumbrista que realizó en aquel país. El jardín Majorelle vibra de tonos azul cobalto, que adornan las estructuras arquitectónicas de la propia casa, incluso de las macetas, y en él se encuentra una gran variedad de especies vegetales: cactus y plantas acuáticas, *yuccas,* jazmines o palmeras.

Rue Yves St Laurent, Marrakech (Marruecos).
jardinmajorelle.com

FICHA TÉCNICA
Mazda2 Hybrid 2024

Motorización: gasolina de tres cilindros de 1.490 cc y eléctrico de 59 kW + **Potencia total:** 116CV/85 kW + **Aceleración de 0 a 100 km/h:** 9,7 segundos **+ Velocidad máxima:** 175 km/h + **Consumo en ciclo combinado:** entre 3,8 y 4,2 l cada 100 km + **Precio:** 25.850 €

Con un diseño exclusivo que destaca en la jungla urbana, el interior del **Mazda2 Hybrid** es cómodo, elegante y tecnológico.

LA FUSIÓN PERFECTA

Un estilo diferente, las máximas prestaciones y sostenibilidad se dan cita en el nuevo Mazda2 Hybrid 2024, un compacto para conquistar la ciudad y lo que haga falta.

UN COCHE URBANO, CAPAZ DE DESENVOLVERSE CON AGILIDAD y poco consumo en el corazón de la ciudad y adentrarse también con eficiencia y versatilidad en carretera. Hablamos del Mazda2 Hybrid 2024: el modelo compacto de la firma japonesa que se presenta ahora con un estilo reinterpretado por su estudio europeo de diseño –con una sección frontal totalmente nueva y una trasera renovada– y una sofisticada tecnología de propulsión híbrida que permite una transición suave entre la conducción eléctrica, el motor de combustión interna o una combinación de ambos. Combinando la tradición de Mazda con una estética moderna, su interior es un oasis de comodidad y tecnología, con una generosa distancia entre ejes, asientos deportivos, una pantalla táctil de 10,5 pulgadas y un cuadro de instrumentos digital de hasta 12,3 pulgadas. El Mazda2 Hybrid se presenta en una gama diversa que abarca cinco categorías, desde la básica o *Prime-line* hasta la tope, llamada *Homura Plus,* lo que permite a cada usuario la máxima personalización eligiendo toda una variedad de prestaciones, como altavoces adicionales, climatizador bizona o techo panorámico de cristal. Eso sí, la seguridad no es negociable: el Mazda2 Hybrid cuenta con la calificación máxima de cinco estrellas Euro NCAP. mazda.es **J. Parra**

GASTRO(D)RAMA

Aunque confiesa el autor que poco tiene que ver con los exigentes *foodies* actuales, guarda en la memoria desde encuentros culinarios románticos hasta grandes comidas de Estado. Y, junto a ellas, la tortilla de la abuela.

TEXTO **FERNANDO SCHWARTZ**
ILUSTRACIÓN **JACOBO PÉREZ-ENCISO**

ME PARECE QUE NUNCA HE SIDO lo que los franceses llaman un *finbec,* un tipo dotado de un paladar exquisito: me gusta comer como a cualquiera, pero entre un plato de complejos sabores resultado de mezclas imposibles de ingredientes dispares y un sabroso potaje, me inclino por este último. No en vano dijo una vez Paul Bocuse que pocas cosas superaban a unas patatas a la riojana.

De muy joven, repitiendo un rito cada vez que visitaba Portugal, solía acompañar a mi padre a un restaurante en Estoril, llamado A Choupana. El menú era siempre el mismo: un lenguado hecho con mantequilla y enterrado bajo finas lonchas de remolacha y banana. Y, de postre, *crêpes suzette.* Así es como recuerdo mi bautizo en el refinamiento culinario; claro que yo era muy joven. Luego, cuando envejecimos ambos, una vez al mes acudíamos a Lhardy en Madrid a comer cocido. Y más adelante, a Casa Lucio (en una ocasión especial, me senté en la mesa de la esquina con Paco Fernández Ordóñez a charlar de nuestras cosas; una ternura de almuerzo: a Paco lo estaba matando un cáncer).

Y luego, con mi mujer, una delicada cena en Les Près d'Eugenie de la mano del maestro Michel Guérard, el de las tres estrellas Michelin. Nos dieron a escoger entre el menú de los campos y el de los mares: escogimos el primero y, 30 años después, aún tengo en la memoria el sabor de cada ingrediente tan perfecto, tan reconocible, tan bien ensamblado. Como nos habíamos quedado casi sin dinero, me recuerdo haciendo un gran paripé en la selección del vino para acabar en el más barato. Con una gran sonrisa, el sumiller nos felicitó por nuestro buen gusto.

He comido en muchos sitios con muy distintas gentes y ninguno de los lugares me ha impresionado sobremanera, exceptuando, tal vez, uno en Londres, en Basil Street al lado de Harrod's, en el que bien mirado, lo importante no fueron los manjares y el vino (un Calon Ségur del 64; como que lo voy a olvidar), sino la persona a la que se trataba de seducir con ellos.

Y luego, una larga temporada de relumbrón. En varias de las embajadas de España, el chef es un cocinero italiano procedente de un pueblo en los Abbruzzos, todos primos entre sí, todos maestros en el arte de la cocina. El que me tocó en suerte en La Haya se llamaba Domenico y manejaba los fogones como nadie. Con un único inconveniente: durante largas temporadas había servido a varios embajadores, cosa que arruina a cualquiera. Por poner un ejemplo de horror, para los cócteles, hacía pequeñas *pizzas* que sazonaba con ajo. Pronto le quité la manía. También le quité esta otra: uno de sus platos estrella era un *aspic* de langostinos servido con salsa mahonesa. Los langostinos eran congelados y la salsa, de bote. Y su postre preferido eran unas *crêpes suzette,* manjar en el que a mí no me iba a engañar después de mis años de A Choupana: quiso su mala fortuna que, para flambearlo, añadiera al postre una medida de alcohol de quemar. Lo hubiera matado. Por fortuna probamos el menú antes de invitar a cenar a la reina Juliana y al príncipe Bernardo. Aquella noche, los langostinos eran de la mañana misma y la mayonesa, batida a mano con huevos de corral.

Recuperado Domenico para el mundo de los sabores genuinos, en enero de 1986 ofrecimos un almuerzo en la embajada en La Haya al entonces primer ministro de Israel, Shimon Peres, y a su homónimo Felipe González. Ambos se reunían con motivo del establecimiento de relaciones hispano-israelíes. Estábamos todos tan emocionados que nadie recuerda el menú de aquella comida. Solo tengo presente que Peres y Felipe conversaban en su idioma común, que resultó ser un francés chapurreado. Un judío nacido en Polonia y un español nacido en Dos Hermanas no iban a hablar en esperanto.

En este asunto culinario no debe olvidarse que las papilas gustativas van moldeándose desde la niñez, razón por la cual la mejor tortilla de patatas de toda la vida es la de la abuela. A eso se añade el entusiasmo por las croquetas, adquirido también en edad temprana. En la calle Lagasca de Madrid, había un bar, Casa Samuel, al que acudíamos de estudiantes y la orden del camarero era siempre la misma: "¡Dos de vaso vinos y tres *cocretas!*"

Por volver a Bocuse, hay pocas cosas más ricas que una paella de verduras de Denia o un plato de espaguetis con tomate y albahaca de Nápoles. Porque hay un término medio entre vivir para comer y comer para vivir, que es la alternativa que barajan los glotones: disfrutar con moderación de los sabores que asoman de un plato bien sazonado. Cuestión de sal, pimienta, cebolla y un pelín de ajo.

LA ALQUIMIA DE LA FELICIDAD

En el casco histórico de Cáceres, José Polo y Toño Pérez resumen los principios del hedonismo bien entendido, con argumentos que van más allá de la propuesta gastronómica de su restaurante, Atrio.

TEXTO **FEDERICO OLDENBURG**
FOTOGRAFÍA **MASSIMILIANO POLLES**

UN COMENSAL, ADULTO, ESTÁ DISFRUTANDO del menú degustación en el confortable comedor de Atrio. De repente, se levanta de la mesa y se ausenta. Podría haber salido a la calle para fumar un cigarrillo o atender una llamada urgente con el teléfono móvil. Pero tarda tanto en regresar que tanto sus acompañantes como el personal del servicio de sala comienzan a inquietarse. Por fin lo encuentran llorando en la calle. Uno de los platos del menú le emocionó tanto que no pudo reprimir las lágrimas. Se echó a la calle para no llorar en medio de la sala. "La empanadilla de taro, manteca y comino le llegó al corazón porque le devolvió los sabores de su infancia: es nuestra interpretación de una receta tradicional extremeña y remite a la memoria y a nuestro territorio. El comensal era extremeño, por supuesto, y se vio superado por la emoción al recuperar sensaciones que no había experimentado desde que era niño", concluye José Polo, uno de los mentores de Atrio.

La anécdota de esta monumental 'magdalena de Proust' viene a cuento para demostrar que Atrio es mucho más que un restaurante. Y no solo porque la aventura que emprendió Polo junto al cocinero Toño Pérez, en 1986, ha devenido en un proyecto que excede con mucho lo meramente gastronómico y a la actividad del establecimiento que hoy ostenta tres estrellas Michelin. 38 años después del inicio de esa aventura, Atrio es también un hotel exquisito, asociado al eminente sello Relais & Châteaux, que en el último año ha sumado las instalaciones de la Casa Palacio Paredes-Saavedra, un nuevo alojamiento de diseño extraordinario. Y también una fundación abocada a ini-

En la página siguiente, **José Polo** en el *hall* del hotel-restaurante **Atrio.** Al fondo, obras de la artista portuguesa **Helena Almeida** y **Antonio Saura,** de su propia colección.

ciativas culturales y formativas, que tiene la vocación de salvaguardar el patrimonio arquitectónico de Cáceres y dinamizar la escena artística y cultural de la ciudad. Los cuatro palacios que ha adquirido y restaurado el tándem Polo-Pérez en el casco histórico de la ciudad extremeña han permitido, por fin, desdoblar la oferta gastronómica en un restaurante de espíritu informal y precio más asequible, Torre de Sande, alojado en una casa señorial del siglo XIV vecina del propio Atrio.

La notable colección de arte moderno –que incluye obras de Warhol, Tàpies, Baselitz, Saura y Sean Scully, entre otros artistas– expuesta en todos estos espacios confirma que Atrio, más que un destino gastronómico, es un principio vital. Que comprende todo aquello que sus mentores han emprendido y desarrollado. Una forma de entender la vida, signada por el hedonismo y la voluntad de compartir, que se percibe en todos los detalles: en los contrastes sutiles de la cocina de Toño, en la académica bodega que ha construido José Polo a lo largo de más de tres décadas, en la calidez del trato que distingue al servicio del restaurante, en los cuadros que adornan las habitaciones, en el diseño del mobiliario y la arquitectura limpia y austera de los espacios. La impronta personal de sus propietarios es lo que hace de Atrio un destino único. La clave de la alquimia de felicidad y placer que constituye Atrio como experiencia. Y que resulta imposible de clonar.

El componente emocional que diferencia a Atrio en el contexto de la alta gastronomía vernácula tiene su raíz en el impulso que llevó a Toño Pérez y José Polo a abrir las puertas de su restaurante, con una propuesta más que audaz en el yermo panorama gastronómico extremeño de los años 80. "Cuando empezamos a viajar por el mundo descubrimos el placer y la felicidad que deparaban los buenos restaurantes: la comida, el vino, el trato, el ambiente... Quisimos reproducir todo lo que nos gustaba en un establecimiento propio, en nuestra ciudad, pero éramos muy jóvenes y no teníamos la formación ni la experiencia para llevar a cabo nuestro sueño", reconoce Polo.

"TENEMOS UNA DE LAS PROFESIONES MÁS HERMOSAS QUE EXISTEN: LA COCINA TE ATRAPA Y SE CONVIERTE EN TU VIDA. TE PERMITE INTERPRETAR UN TERRITORIO Y TRANSFORMARLO", **TOÑO PÉREZ**

Cuando se conocieron e iniciaron su relación, los socios de Atrio tenían apenas 16 años y jamás habían contemplado su futuro en el sector de la restauración. Las diferencias entre los dos jóvenes tampoco presagiaban un proyecto común. "Toño era un chico tímido, que apenas hablaba; estaba enrolado en el Opus Dei y quería estudiar Bellas Artes. Yo militaba en la Juventud Comunista y pensaba matricularme en Filosofía", puntualiza Polo. Tras cumplir con el servicio militar, los amigos se hicieron cargo del obrador de pastelería que regentaba la familia de Pérez. "Lo hicimos para estar juntos, aunque acabamos revolucionando el negocio", reconoce el cocinero.

Con este único antecedente en el universo de las cosas del comer y la idea de montar el restaurante propio rondando vagamente en sus cabezas, los futuros dueños de Atrio aprovecharon la oportunidad de un crédito que se otorgaba a nuevos emprendimientos con fondos de la Unión Europea. "Nos enteramos el día que cerraba la convocatoria, pero conseguimos presentar el proyecto y que nos lo aprobaran", cuenta José Polo.

Así, con un capital de dos millones de pesetas, sin conocimiento ni formación pero un amplio bagaje emocional,

En la página anterior, el chef **Toño Pérez** en su rincón de trabajo de la cocina de **Atrio.** Tras él, una obra de la artista australiana **Tracey Moffatt.**

Pérez y Polo pudieron abrir el primer Atrio. Un restaurante y 'salón de té' singular. "El único sitio 'viajado' de la ciudad, con una decoración distinta, tapices, una vajilla especial... –recuerda Pérez–. Como no teníamos experiencia, escogimos los papeles que mejor se adaptaban a nuestra personalidad. Yo me refugié en la cocina porque era tímido e introvertido; José, en la sala, aprovechando su capacidad para socializar y seducir a los clientes. El único profesional era el chef que contratamos, Juan González".

Una pasión vital

En los fogones de aquel Atrio primigenio, Toño Pérez no tardó en descubrir su vocación como cocinero. "Entendí que tenemos una de las profesiones más hermosas que existen: la cocina te atrapa y se convierte en tu vida. Te permite interpretar un territorio y transformarlo". Y entonces se lanzó a aprender y recoger experiencia haciendo pasantías en algunos de los mejores restaurantes del momento. "Entre 1986 y 1991 trabajé en Arzak, elBulli, Jockey y en Chez Bruno, un tres estrellas Michelin de Bruselas". En 1993, Pérez representó a España en el Bocuse d'Or –el 'mundial' de cocineros– tras haber ganado el campeonato de España de Nuevos Cocineros. Al año siguiente, recibía el Premio Nacional de Gastronomía como mejor chef de este país.

José Polo, por su parte, también ganaba experiencia como director de la sala del pequeño Atrio, que solo contaba con diez mesas. Con los años se convertiría en uno de los profesionales más diestros del sector, siendo reconocido por Relais & Château como el responsable del mejor servicio de sala. Paralelamente, fue nutriendo la bodega de Atrio con vinos que conformarían una de las cavas más sobresalientes del mundo, que actualmente alberga cerca de 4.500 referencias. "Cuando empezamos, los restaurantes españoles no tenían una oferta de vinos tan importante como ahora. La bodega de Zalacaín era de las mejores en aquellos años, con una 600 referencias. Como no tenía conocimiento, para nuestra primera carta de vinos recurrí al Club de Gourmets, pidiendo al periodista Andrés Proensa que me asesorara. No nos conocía de nada, pero nos ayudó".

La intuición, el gusto personal, la voluntad para invertir y también la

Sobre estas líneas, detalle de la bodega de **Atrio,** que alberga cerca de 4.500 referencias de vinos del mundo.

En la página anterior, una de las estancias del comedor del restaurante. La obra que luce es una fotografía del alemán **Thomas Demand:** silla, mesa y banco de una sucursal de Kentucky Fried Chicken.

PORTADA

suerte son factores que sin duda han influido en el crecimiento de una colección de vinos tan notable como la que atesora Atrio. Para enriquecer la selección de grandes vinos de Burdeos, por ejemplo, Polo acudió al distribuidor y gran experto François Passaga (de la compañía FAP Grand Cru), que también le asesoró y le permitió pagar en plazos una inversión de siete millones de las antiguas pesetas. Como eran vinos que antes del año 2000 tenían escasa demanda en España, los mejores crus que reposaban en la cava de Atrio multiplicaron con el tiempo su valor. "En el año 2000 vino al restaurante un banquero andorrano y me dijo que el vino era la mejor inversión que habíamos hecho". Aunque la bodega también ha costado a los propietarios del restaurante algún disgusto: en octubre de 2021, Atrio fue noticia por el robo de 45 botellas de su cava, valoradas en 1,6 millones de euros.

"CUANDO EMPEZAMOS ÉRAMOS MUY JÓVENES Y NO TENÍAMOS LA FORMACIÓN NI LA EXPERIENCIA PARA LLEVAR A CABO NUESTRO SUEÑO", JOSÉ POLO

Polo y su socio también han tenido buen ojo a la hora de invertir en arte. La colección que hoy luce el Relais & Château cacereño comenzó a fraguarse a partir de la década de 1990, siempre bajo el impulso de una mirada y un gusto muy personal. "El primer cuadro se lo compré a un artista local, Juan Barjola, por cuatro millones de pesetas. Le pedí que se lo dedicara a Toño, para que no me echara la bronca por el gasto. Y el propio Barjola intentó disuadirme de la adquisición diciendo que su arte no le gustaba a nadie", cuenta Polo. Luego llegarían otras obras de artistas tan relevantes como Ettore Spalletti, Mitsuo Miura, Juan Muñoz, Joan Hernández Pijuan... "Nunca he comprado arte pensando en la rentabilidad de la inversión, aunque casi todo lo que tenemos se ha revalorizado", explica.

En cualquier caso, los responsables de Atrio han querido que todo su patrimonio –incluyendo los vinos, el arte y las propiedades– sea legado a la Fundación Atrio Cáceres, que se constituyó en enero de 2022 con los objetivos de "recuperar el patrimonio histórico de Cáceres, realizar eventos gastronómicos y artísticos, incentivar la formación y la investigación de enfermedades raras".

El magnífico edificio que alberga el Relais & Châteaux –un palacio renacentista restaurado por el estudio Tuñón Arquitectos–, espacio de líneas puras y espíritu minimalista en el que Atrio se estableció en 2010, así como el nuevo alojamiento –reformado por los mismos arquitectos– y el resto del patrimonio edilicio de la pareja también se integrarán pronto a la fundación, que ya ha empezado a agitar la actividad artística de Cáceres organizando el festival de música clásica Atrium Musicae (que en febrero celebró su segunda edición).

Del legado de Atrio, lo que se antoja más difícil de traspasar a las siguientes generaciones –o una fundación, como es el caso– es la personalidad de sus mentores. Que es la que, al fin y al cabo, ha dado carácter al proyecto.

También será complicado concebir la cocina tal como lo hace Toño Pérez, interpretando la esencia del territorio extremeño con precisión, equilibrio y belleza, sin alharacas. Su último menú, *Tiempos de montanera,* consagrado a las virtudes del cerdo ibérico, es un buen ejemplo de ello. Y respalda la decisión de la guía Michelin, que en 2022 concedió la tercera estrella a este estandarte del sabor y la felicidad que bien vale la pena visitar aunque sea una sola vez en la vida.

En la página anterior, de izquierda a derecha y de arriba abajo:

Distintos pases del menú *Tiempos de montanera* de **Atrio.** Secuencia de aperitivos; jamón, mahonesa y tomate; empanadilla de taro, manteca y comino, y flan de papada y caviar.

Atrio
Plaza de San Mateo, 1. Cáceres.
Tfno.: (+34) 927 242 928.
restauranteatrio.com

Sobre estas líneas: El **IONIQ 6** permite sustituir los retrovisores exteriores por cámaras que proyectan la imagen de los laterales del vehículo en un monitor OLED.

En esta página y la siguiente: Silueta deportiva y detalles exteriores e interiores del **IONIQ 6,** estacionado junto al restaurante Atrio, en la monumental Cáceres.

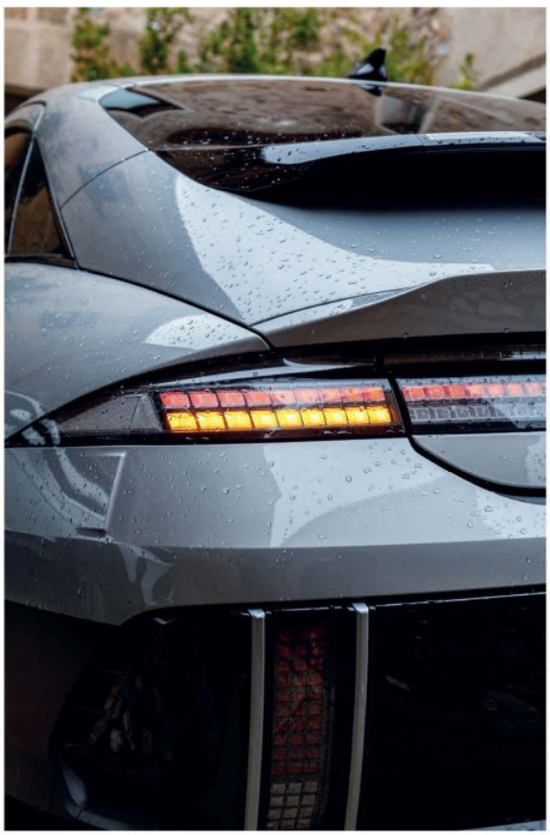
x.com/byneontelegram
byneon
Neon147

TODO LO QUE SE NECESITA

ENLACE AL CANAL
x.com/byneontelegram

El IONIQ 6 de Hyundai –elegido, como su antecesor, mejor coche del año– es una berlina de aspecto deportivo 100% eléctrica con todo lo imprescindible para disfrutar del viaje: una autonomía de más de 600 km, una seguridad *premium* y un espacioso, confortable y tecnológico interior.

TEXTO **JUAN PARRA**
OTOGRAFÍA **MASSIMILIANO POLLES**



FICHA TÉCNICA
Hyundai IONIQ 6

Motorización: 100% eléctrica, con batería de 53 o 77,4 kWh + **Potencia total:** 111 o 168 CV, según modelo (239 CV, en la versión con motor delantero y trasero) + **Autonomía:** de 429 a 614 km + **Aceleración de 0 a 100 km/h:** entre 5,1 segundos en la versión de doble motor y 8,8 + **Precio:** desde 49.620 €.

HAY CIERTA SENSACIÓN DE ALEGRE SERENIDAD EN EL AMBIENTE. Un trayecto de apenas 300 kilómetros para disfrutar de una de las cocinas más admiradas del país, la que despliega el equipo del restaurante Atrio en Cáceres, invita a un viaje pausado, con un punto hedonista. Nada de acelerones innecesarios, ni ruidos estruendosos, ni incómodas estrecheces. ¿Qué tal un eléctrico, de aerodinámica irrepetible, amplia autonomía, tecnológico, seguro y confortable? Efectivamente, optamos por el IONIQ 6 de Hyundai, una berlina de estilo deportivo elegida, por cierto, mejor Coche del Año en el Mundo en 2023. Que su antecesor, el IONIQ 5, se convirtiera un año antes en el primer vehículo eléctrico en conseguir el mismo reconocimiento demuestra que la firma surcoreana sabe lo que hace.

El trayecto no hace más que confirmar lo acertado de la elección. La versión con batería de 77,4 kWh, que hemos cargado al completo en Madrid, nos garantiza una autonomía de hasta 614 km; y sabemos que para la vuelta, si las prisas aprietan, podemos cargar hasta el 80% en solo 18 minutos –con un cargador de alta velocidad– o alcanzar 351 km de autonomía en solo un cuarto de hora. A ello contribuye un diseño de líneas tan limpias como elegantes que consigue el coeficiente aerodinámico más bajo del mercado, lo que se traduce en una suerte de 'eficiencia emocional' que conecta al ser humano con el automóvil, uno de los *leitmotiv* de Hyundai.

En su interior, amplio y luminoso, viajamos con comodidad todos los ocupantes, acompañados por un sistema de infoentretenimiento que incluye una pantalla integrada de 12,3 pulgadas, con planificación de rutas para coches eléctricos, y detalles *premium* como una iluminación ambiental de dos colores para la primera y la segunda fila y otra interior sincronizada con la velocidad. Pero lo que más relaja es saber que el sistema de seguridad del IONIQ 6 es de los más completos del mercado: la conducción autónoma se parece mucho a esto. hyundai.com

LO QUE VENDRÁ

Los restaurantes sin desperdicios alimentarios, el exotismo de proximidad, la nueva cocina ácida y el regreso de recetas clásicas como el solomillo Wellington son algunas de las tendencias de la culinaria que está por venir.

TEXTO **FEDERICO OLDENBURG**
ILUSTRACIÓN **DEL HAMBRE**

EL LUJO PERDIDO

El de la gastronomía es un sector en permanente evolución, en el que los referentes del lujo cambian acorde a las tendencias y la incuestionable ley de la oferta y la demanda. La globalización, así como las transformaciones en los procesos de producción permiten, entre otras cosas, que ciertas *delicatessen,* consideradas como fetiches del lujo, lleguen a mercados más masivos y pierdan su condición de exquisitez exclusiva. El caviar de esturión, que ahora se produce a mansalva en factorías chinas, es uno de los últimos referentes del hedonismo *gourmet* más clásico que está perdiendo su halo elitista: se encuentra por doquier, coronando las presentaciones de restaurantes de medio pelo. Algo similar sucede con la trufa, que extravía su sabor en la medida que diversifica su origen y es más asequible. Aunque siempre nos quedará el auténtico beluga y la trufa blanca de Alba como refugio, para recordar con nostalgia los sabores exquisitos del lujo pretérito.

WELLINGTON, EL CLÁSICO REINVENTADO

Icono de la culinaria europea, el solomillo Wellington parecía destinado a caer en el cajón del olvido. La complejidad de la receta original –que algunos atribuyen a Arthur Wellesley, primer duque de Wellington, y que incluye, además de solomillo de ternera, trufas, setas, vino de Madeira y paté, los ingredientes de la masa en la que el conjunto se envuelve y hornea– y su aspecto *vintage* son factores que contribuyeron a que el Wellington haya desaparecido del mapa de la restauración en las últimas décadas. Pero hoy esta tendencia se ha invertido. Gracias a referencias mediáticas como la serie *Nada* y a la voluntad de algunos cocineros de nueva generación, este gran clásico ha regresado y recupera su presencia. En su versión más canónica, como la que sirve el Zalacaín en Madrid, o en variaciones audaces, como la del restaurante cantonés Bao Li, que ha adaptado el Wellington al reducido formato de *dim sum*. Aunque pronto se verán otras, sin duda.

Zalacaín. Álvarez de Baena, 4. Madrid. Tfno.: (+34) 911 401 414. *zalacain.es*
Bao Li. Jovellanos, 5. Madrid. Tfno.: (+34) 917 822 905. *baolirestaurante.com*

ÁCIDA PASIÓN

En el territorio del gusto, no existe el placer sin acidez. El cuarto sabor –que solo fue admitido oficialmente como tal en 2008, cuando científicos japoneses descubrieron el receptor específico del ácido en las papilas gustativas– es el que marca la impronta de los mejores vinos, el café y numerosos productos y platos. Pero nunca como hasta ahora el ácido ha merecido la atención que le otorgan los cocineros contemporáneos, recuperando técnicas antiguas de conservación –como los escabeches– y creando nuevas recetas. En la última edición de Madrid Fusión, la valenciana Vicky Sevilla (Arrels), dedicó una ponencia a la cocina ácida, revelando los matices que consigue en sus recetas con vinagres y cítricos. Tal como hicieron en años anteriores Mario Sandoval (Coque) y Juanlu Fernández (Lú Cocina y Alma).

Arrels. C/ del Castell 18. Sagunt, Valencia. Tfno.: (+34) 606 754 076. *restaurantarrrels.com*
Coque. Marqués de Riscal, 11. Madrid. Tfno.: (+34) 916 040 202. *restaurantecoque.com*
LÚ Cocina y Alma. Zaragoza, 2. Jerez de la Frontera, Cádiz. Tfno.: (+34) 695 408 481. *lucocinayalma.com*

GASTRONOMÍA CIRCULAR

Ante la difícil coyuntura medioambiental, en la restauración crece la conciencia de la importancia de reducir los residuos, reciclar y reaprovechar los alimentos. Así, el *zero waste* gana adeptos, aun cuando implica modificar los procesos de producción en los restaurantes y formar a los empleados en consecuencia, lo que eleva los costes. Uno de los referentes de la cocina sin desperdicios es Silo, el proyecto que concibió Douglas McMaster en el Reino Unido en 2014, tras observar "cómo la comida se malgastaba de forma casi criminal" en los restaurantes. En España, Ricard Camarena, Ángel León (Aponiente) y Eneko Atxa (Azurmendi) figuran entre quienes han conseguido introducir los principios sostenibles de la gastronomía circular en la alta restauración.

Silo. Unit 7, The White Building, 1st Floor. Londres (Reino Unido).
Tfno.: (+44) 20 7993 8155. *silolondon.com*
Ricard Camarena Restaurant. Bombas Gens Centre d'Art. Av. de Burjassot, 54. Valencia.
Tfno.: (+34) 963 355 418. *ricardcamarena.com*
Aponiente. Francisco Cossi Ochoa, s/n. El Puerto de Sta María, Cádiz.
Tfno.: (+34) 606 225 859. *aponiente.com*
Azurmendi. Legina Auzoa, s/n. Larrabetzu, Vizcaya. Tfno.: (+34) 944 558 359. *azurmendi.restaurant*

NIKKEI GLOBAL

La cocina de fusión peruano-japonesa, que se originó hace un siglo cuando los primeros inmigrantes nipones llegaron a Perú, tiene ya una proyección global, enriquecida con el aporte de cocineros de origen diverso, que suman influencias mediterráneas y de otras culturas. Entre los embajadores de esta cocina se cuentan algunos peruanos emigrados –como Luis Arévalo, pionero de la culinaria *nikkei* en España–, así como otros de nueva generación, nacidos en el seno de familias peruanas emigradas en EE.UU. y otros países. Exponente destacado de esta tendencia es La Mar de Gastón Acurio, que abrirá sucursal en Madrid.

Gaman. Ferrer del Río, 7. Madrid. Tfno.:
(+34) 914 683 623. *gamancocinanikkei.com*
Itamae. 140 NE 39th St #136. Miami (EE. UU.)
itamaemiami.com
La Mar by Gaston Acurio. Hotel Mandarin Oriental. 500 Brickell Key Dr. Miami (EE. UU.).
Tfno.: +1 305-913-8358. *mandarinoriental.con*

DE TODO EN EL ALAMBIQUE

Mientras en Madrid, El Coleccionista, la coctelería semiclandestina del grupo Dani García, sorprende a sus clientes con el cóctel que incorpora un destilado de libro viejo, en Barcelona, los hoteles Yurbban cuentan con una original ginebra, Native, inspirada en el aroma que se diseñó ex profeso para perfumar sus espacios. Quien firma esta última es Carles Bonnin, mentor de La Destilateca, micro destilería asentada en Terrassa en la que cualquier materia es susceptible de pasar por el alambique para exprimir su esencia. Su catálogo incluye destilados de *wasabi,* trompetas de la muerte, hinojo.... amén de numerosos elixires elaborados por encargo de restaurantes tan reconocidos como Disfrutar, que los emplean muchas veces como ingredientes en sus platos. Lo que demuestra que la creatividad que distingue al universo de la destilación no se aplica tan solo a la coctelería o las bebidas espirituosas, sino también a la gastronomía.

El Coleccionista. Bibo Madrid. Paseo de la Castellana, 52. Madrid. Tfno.: (+34) 911 086 501. *grupodanigarcia.com*
La Destilateca. Prat de la Riba, 88 bajo 2º. Terrassa, Barcelona. Tfno.: (+34) 649 423 495. *ladestilateca.com*

¿PROXIMIDAD O EXOTISMO?

En la gastronomía contemporánea conviven el interés por sabores exóticos con el enaltecimiento de los productos y la cocina de proximidad. Una dicotomía que tiene que ver, sin duda, con la vocación viajera y multicultural de las nuevas generaciones de *foodies,* que no impide valorar las tradiciones y materias primas del propio entorno. Ante esta aparente contradicción, una de las propuestas más acertadas es la que desarrolla el restaurante Aürt de Barcelona, esgrimiendo lo que su chef y mentor, Artur Martínez, denomina "exotismo de proximidad" en platos como el curry verde mediterráneo: "Permite entender cómo en el entorno del Mar Mediterráneo podemos encontrar los registros gustativos que tanto nos gusta descubrir en las cocinas de Asia: frescor, acidez, picante, ligereza...", explica el cocinero.

Aürt. Hilton Diagonal Mar. Pg. del Taulat, 262-264. Barcelona. Tel.: +34 935 07 08 60. aurtrestaurant.com

AOVE, MÁS ALLÁ DE LA COCINA

El aceite de oliva virgen extra es un producto excelso, cuyos saludables beneficios superan hoy el contexto de la cocina. El AOVE también aporta su impronta a la cosmética, a la repostería, como singular ingrediente para la coctelería creativa de nueva generación, y da lugar a una tendencia en auge: el oleoturismo. En ese sentido, el proyecto Oleoturismo en España, impulsado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), tiene la vocación de diseñar y elaborar las Rutas del Aceite en este país, líder mundial en producción de aceite de oliva y aceituna de mesa. Estas rutas conciben la experiencia del olivar y sus productos a partir del turismo de calidad, en el contexto de las provincias integradas en AEMO: Tarragona, Ciudad Real, Cáceres, Badajoz, Jaén, Córdoba, Sevilla y Huelva.

Oleoturismo en España. *aem.es*

OSBORNE
1772

LOS 50 MEJORES RESTAURANTES DE *2024*

Un año más, recorremos y seleccionamos los restaurantes más destacados de la geografía española, a través de tres elementos de la naturaleza: Tierra, Agua y Aire.

TEXTO **FEDERICO OLDENBURG** E **IGNACIO CHECA**

LA RESTAURACIÓN ESPAÑOLA VIVE UN MOMENTO de evidente ebullición. Las numerosas aperturas que amplían la oferta gastronómica –especialmente en las metrópolis de mayor demanda, como Madrid y Barcelona– y el desarrollo de proyectos ambiciosos, que involucran a cocineros de prestigio, animan un escenario que jamás resultó tan dinámico. Tanto como para que los más optimistas celebren la proyección de este país como nuevo epicentro culinario global. Aunque tampoco faltan aquellos escépticos, que intuyen el peligro de una burbuja ficticia en el sector, que no responde a la realidad social y económica de España, y por tanto conducirá a la debacle.

El futuro dará la razón a unos u otros. Pero no es necesario situarse en posiciones extremas para apreciar que la gastronomía vernácula presenta síntomas saludables: en el ámbito de la alta cocina, la oferta es más rica y diversa que nunca. Y las nuevas generaciones de profesionales están tomando el relevo de sus predecesores con solvencia técnica e inspiración. También con el compromiso que exige la actual coyuntura planetaria en términos de sostenibilidad.

Lo cierto es que las alternativas a la hora se sentarse a la mesa son tantas que, para acertar en la elección, las dificultades se multiplican. Ya no vale la intuición o la suerte para que la experiencia resulte satisfactoria. La información cuenta más que nunca, así como la garantía de las fuentes que se consultan. La selección de los 50 mejores restaurantes de la geografía española que GENTLEMAN presenta cada año responde a esa necesidad. Tiene la vocación de guiar a los paladares más exigentes y sensibles por los destinos gastronómicos sobresalientes. Con un amplio espectro de especialidades, localizaciones y estilos de cocina. Agua, Tierra y Aire, los tres elementos de la naturaleza, determinan este periplo del buen comer. Que le aproveche.

MONTECILLO
EDICIÓN LIMITADA 2017
Bodega Montecillo

DOCa Rioja
Cata Con un 70% de tempranillo y un 30% de graciano, es el resultado de la visión más personal e intuitiva de la enóloga de la bodega, Mercedes García. Cada variedad madura en barrica 20 meses, antes de una crianza tras el ensamblaje de otros 6. Luego, descansa 24 meses más en botella. Elegante y atrevido, con un tanino noble y sedoso que llena la boca.

TIERRA

CULTO AL PRODUCTO Y FIDELIDAD AL TERRITORIO

IGNACIO ECHAPRESTO
VENTA MONCALVILLO

En su antigua venta familiar de Daroca de Rioja, los hermanos Echapresto progresan en el desarrollo de una propuesta basada en el producto, respetuosa con la tradición pero que no pierde el cariz contemporáneo. La cocina sensible de Ignacio Echapresto, así como la enciclopédica bodega que dirige su hermano Carlos, han ganado atractivo con la reforma del comedor, que ahora permite contemplar con mayor detalle el huerto biodinámico, orgullo de la casa y uno de los argumentos esenciales de la Venta Moncalvillo.

Ctra. Medrano, 6. Daroca de Rioja, La Rioja.
Tfno.: (+34) 941 444 832. ventamoncalvillo.com

FRANCIS PANIEGO
EL PORTAL DE ECHAURREN

Francis Paniego rinde honor al legado gastronómico de su familia en Echaurren, el emblemático hotel de Ezcaray, que en 2023 celebró su 125º aniversario. En el menú que ofrece El Portal asoman todos los rasgos que definen el carácter de su cocina y la historia de esta casa: paisaje, memoria, patrimonio y deleite lúdico. Un periplo gozoso en el que no faltan la célebre croqueta de la madre ni las creaciones más audaces del chef, como el ravioli de lechecillas en tempura, con *crème fraiche* y caviar. La bodega que gestiona su hermano, José Félix, está a la altura de una propuesta impecable.

Padre José García, 19. Ezcaray, La Rioja.
Tfno..: (+34) 941 354 047. echaurren.com

CINCO JOTAS

Un jamón pata negra referente de la genialidad y excelencia de la alta gastronomía. Desde su origen, en Jabugo en 1879, sostenibilidad y tradición se unen al talento de los maestros en la elaboración de cada una de las piezas. El resultado es un sabor arrebatador y lleno de matices. Las sutiles notas de avellanas tostadas, hierba mojada y bellota, con un ligero toque dulce, conquistan los paladares más exquisitos.

PEDRO SÁNCHEZ
BAGÁ

Tras recoger experiencia en los fogones de restaurantes bien reconocidos –Martín Berasategui, Tragabuches, Casa Antonio–, Pedro Sánchez se estableció en 2017 en su Jaén natal para destacar con una cocina creativa de cariz muy personal, aparentemente sencilla, pero prodigiosamente formulada en términos de equilibrio y sabor. En esta temporada, el menú *Sentir Jaén* asocia ingredientes con tanta audacia como acierto: tocino y rosas, ostras y pimiento verde, ortiguillas de Motril y setas *shitake*... Combinaciones inéditas que aseguran una emocionante aventura sensorial.

Reja de la Capilla, 3. Jaén.
Tfno.: (+34) 953 047 450.
bagagastronomico.com

RODRIGO DE LA CALLE
EL INVERNADERO

Madrid alberga a uno de los mejores restaurantes de cocina vegetal del mundo. Así lo determina el *ranking* de We're Smart Awards, que en 2023 situó a El Invernadero en el segundo puesto, afianzando la apuesta de Rodrigo de la Calle, inspirador de la gastrobotánica, que en su atalaya de la capital avista los principios de la culinaria naturalista del futuro, en cuatro menús donde el placer y la sorpresa están asegurados. La singular experiencia alcanza el apartado líquido, con una propuesta de 'vinos vegetales' y bebidas fermentadas elaborados *in situ*.

Ponzano, 85. Madrid.
Tfno.: (+34) 628 939 367.
elinvernaderorestaurante.com

ADOLFO SANTOS
SADDLE

Con argumentos sólidos y convincentes, Saddle ha superado el reto de tomar el relevo del histórico Jockey, estableciéndose en 2019 en el mismo local que ocupó aquel emblemático restaurante madrileño. La apropiada reforma del espacio, el servicio impecable y una cocina burguesa debidamente puesta al día, que se completa con una bodega amplia y una sumillería de primer nivel –comandada por Israel Ramírez, que hoy ejerce de director del establecimiento– han consolidado a Saddle como uno de los estandartes gastronómicos más representativos de la capital.

Amador de los Ríos, 6. Madrid.
Tfno.: (+34) 912 163 936.
saddle-madrid.com

DANI OCHOA
MONTIA

En San Lorenzo de El Escorial, Montia se ha revelado como uno de los más firmes valedores de la culinaria naturalista más pura y comprometida, que pone en relieve el regreso a las raíces, en colaboración con agricultores y ganaderos del entorno. La cocina de Dani Ochoa tiene un punto salvaje y se atiene al transcurso de las temporadas y la esencia del sabor, otorgando un protagonismo destacado a los vinos naturales, que constituyen un elemento clave en la concepción y degustación de los platos: pepitoria de níscalos y erizos, ciervo con castañas asadas y *chantarellas*...

Juan de Austria, 7. San Lorenzo de El Escorial, Madrid.
Tfno.: (+34) 911 336 988. montia.es

OSBORNE
1772

OTRAS TIERRAS

MARTÍN BERASATEGUI
Martín Berasategui

Con su regreso a Madrid –tomando las riendas del Club Allard–, el chef vasco apunta a consolidar su cocina en la capital, una plaza que le resultaba esquiva. A modo de bienvenida, Michelin ha respaldado esta apuesta con una estrella, con la que Berasategui suma 13. Su casa madre en Lasarte sigue siendo el mejor escenario para conocer todos los matices de una cocina compleja y prodigiosamente precisa.

Loidi Kalea, 4. Lasarte, Gipuzkoa.
Tfno.: (+34) 943 366 471 martinberasategui.com

ATRIO Toño Pérez

La aventura que emprendieron hace 38 años José Polo y Toño Pérez ha cobrado una dimensión inusitada, con dos restaurantes –uno de ellos, Atrio, con tres estrellas Michelin–, un hotel Relais & Châteaux, un nuevo alojamiento de diseño extraordinario (la Casa Palacio Paredes-Saavedra) y una fundación con vocación cultural. El menú de esta temporada, *Tiempos de montanera*, es coherente con su vocación de poner en valor el territorio priorizando la emoción y el disfrute.

Plaza de San Mateo, 1. Cáceres.
Tfno.: (+34) 927 242 928. restauranteatrio.com

REFECTORIO Marc Segarra

El restaurante del hotel Le Domaine continúa dando lustre a la propuesta enoturística de la bodega Abadía Retuerta. El refectorio del antiguo monasterio vallisoletano es un marco único para la cocina de Marc Segarra, que interpreta la esencia del territorio en un menú de contrastes sensatos, elaborado con productos de proximidad y los recursos de la propia huerta. La carta de vinos es otro de los fuertes de la casa.

Hotel Le Domaine. Abadía Retuerta. Sardón del Duero, Valladolid. Tfno.: (+34) 983 687 600. abadia-retuerta.com

CASA MARCIAL Nacho Manzano

Punta de lanza de la gastronomía española en el Reino Unido con Ibérica –que tras más de 20 años cuenta con cinco locales en territorio británico–, Nacho Manzano es también una de las figuras más relevantes de la culinaria contemporánea asturiana. En el restaurante que estableció en 1993 en Arriondas, el chef aboga por una cocina apegada al paisaje, la integridad de las materias primas y el compromiso con el legado familiar. Un valor seguro.

La Salgar, s/n. Arriondas, Parres, Asturias. Tfno.: (+34) 985 840 991. casamarcial.es

JUAN D'ONOFRIO
CHISPA BISTRÓ

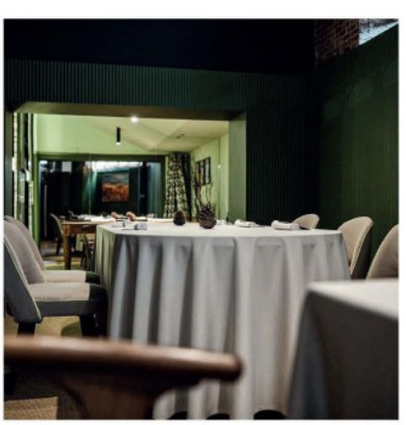
El joven cocinero argentino Juan D'Onofrio lidera ahora en solitario la propuesta de este entrañable bistró, que destaca en la nutrida escena de la restauración madrileña con una cocina cosmopolita, amena, desprejuiciada y ejecutada con precisión. La Trasera, el nuevo *speakeasy* que ha sumado recientemente el restaurante, añade atractivo a una casa que tiene en los vinos seleccionados por el sumiller Ismael Álvarez otra de sus mejores bazas.

Barquillo, 8. Madrid. Tfno.: (+34) 917 518 156. chispabistro.com

MIGUEL CARRETERO
SANTERRA

Miguel Carretero está consolidando los fundamentos de una cocina personal, audaz y auténtica, que se desmarca de los tics que abundan en la restauración de la capital. En dos espacios –una taberna informal en la planta calle, un comedor más ambicioso en el subsuelo–, el chef recupera pone en énfasis la recuperación de los sabores de antaño, a través de productos poco recurridos (caza, casquería), con especial querencia a la despensa manchega. La carta de vinos es coherente con esta singular perspectiva.

General Pardiñas, 56. Madrid.
Tfno.: (+34) 914 013 580. santerra.es



Bittor Arginzoniz
ETXEBARRI

Difícil encontrar en el mundo otro restaurante donde el arte parrillero alcance la dimensión de Etxebarri. En el remoto caserío de Axpe, todo lo que se aproxima a las brasas –desde el erizo hasta el tuétano de vaca vieja– adquiere visos de manjar estratosférico. Para ello, el mago Arginzoniz se vale de todo tipo de artilugios que le permiten acercar al fuego las *delicatessen* más inverosímiles, como el mismísimo caviar beluga. Los vinos tampoco fallan.

Plaza San Juan, 1. Axpe-Marzana. Atxondo, Vizcaya.
Tfno.: (+34) 946 583 042. asadoretxebarri.com

FINO COQUINERO EN RAMA
Bodega La Honda

DO Jerez
Cata Fino Viejo. Crianza biológica en el sistema de criaderas y solera, con una vejez media de siete años. Embotellado en rama, sin filtrar, para mantener intacta su personalidad. De color oro pajizo, con una nariz intensa con aromas de albariza, notas marineras y delicados toques herbáceos, de manzana verde y avellana. En boca es seco, salino y ligeramente amargo, con buena estructura y un prolongado final.

CRISTÓBAL MUÑOZ

AMBIVIUM

Inaugurado en 2017 por el grupo Alma Carraovejas –en un espacio anexo a su bodega fundacional, Pago de Carraovejas, en el corazón de la Ribera del Duero– destaca como uno de los restaurantes vernáculos que otorgan mayor protagonismo al vino. Las más de 3.000 referencias que acoge su ilustrada cava sin duda enriquecen la cocina de Ambivium, que el joven chef Cristóbal Muñoz –Young Chef Award de Michelin en 2023– ejecuta con maestría, interpretando la tradición desde una perspectiva contemporánea.

Camino de Carraovejas s/n. Peñafiel, Valladolid. Tfno.: (+34) 648 466 707. restauranteambivium.com

FRAN AGUDO

MONT BAR

Hace ya una década que Iván Castro abrió las puertas de este inusual bistró, que cuatro años más tarde sumaría la vecina barra de Mediamanga y en 2023 recibió el espaldarazo de una estrella Michelin. Todo un mérito para un proyecto concebido con desenfado y rigor, donde el espíritu cosmopolita de la cocina que pergeña Fran Agudo se asocia a la excelencia de las materias primas y una original selección de vinos del mundo. Una dirección imprescindible para los paladares aventureros que se dejan caer por el Eixample barcelonés.

Diputació, 220. Barcelona. Tfno.: (+34) 933 239 590. montbar.com

OSBORNE
1772

OTRAS TIERRAS

CENADOR DE AMÓS Jesús Sánchez

El premio al mejor pan de España elaborado en un restaurante –concedido en Madrid Fusion– constata los fundamentos de Jesús Sánchez y su mujer, Marian Sánchez, al frente de este restaurante, donde nada está librado el azar: desde las materias primas de proximidad hasta las alfombras –fabricadas con residuos del fondo del mar–, todo sintoniza con la cocina sensible y el atento servicio que ha dado fama a esta casa.

Plaza del Sol, s/n. Villaverde de Pontones, Cantabria. Tfno.: (+34) 942 508 243. cenadordeamos.com

HARAMBOURE Patxi Zumárraga

Patricia Haramboure y Patxi Zumárraga son los mentores de una de las novedades más atractivas de la capital. En un espacio confortable e informal –que puede recordar a un pub inglés–, el experimentado chef vasco (que pasó por elBulli, Fat Duck y Nobu antes de ser socio fundador de Fismuler) se luce con una cocina de sabores puros, en platos bien contrastados que rehuyen de lo superfluo sin renunciar a la originalidad: pencas rellenas de tartar de atún, *boletus aereus* achuletado...

Maldonado, 4. Madrid.
Tfno.: (+34) 911 049 591. haramboure.com

BARRO Carlos Casillas

Talento precoz, Casillas es un profesional inquieto que en 2023 ha conseguido cuajar este interesante restaurante frente a las murallas de Ávila. Al frente de un joven equipo, el chef muestra genio e inspiración en una propuesta comprometida con la memoria, la identidad y los productores de su entorno, en la que el vino también adquiere un rol protagónico. Creatividad, riesgo y conciencia revelan el potencial de la cocina española de última generación.

San Segundo, 6. Ávila. Tfno.: (+34) 680 250 343. barrorestaurante.es

LANA Martín Ercolano

Los hermanos Narváiz han consolidado a Lana como un templo de la parrilla. La impronta argentina es evidente en esta casa, que eleva el listón del asador tradicional, con una selección excelsa de las viandas de vacuno –de distinta procedencia–, que Martín Narváiz presenta a los comensales con académica precisión, y el maestro parrillero trata con esmero sobre las brasas. Su hermano Joaquín sorprende con una oferta de más de 900 vinos argentinos.

Ponzano, 59. Madrid.
Tfno.: (+34) 626 86 98 55. restaurantelana.com

OSBORNE
1772

AGUA

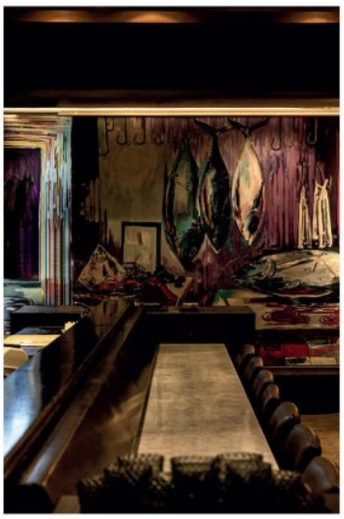
EL MAR Y SU INFINITO HORIZONTE DE SABORES

AITOR ARREGI
ELKANO

La técnica parrillera aplicada a los productos del mar tiene su mayor exponente en el restaurante que en 1964 fundó Pedro Arregi en Getaria. Aunque hoy su hijo Aitor, que ha cogido el testigo, se empecine en repetir que esta casa "no es más que un asador", Elkano es mucho más que eso: es la referencia del mejor pescado a la brasa, un puente entre la tradición, el culto al mejor producto y, también, la innovación. Su rodaballo asado no tiene parangón. De allí que sea objeto de culto y estudio, tantas veces imitado.

Herrerieta Kalea, 2. Getaria, Gipuzkoa. Tfno.: (+34) 943 140 024.
restauranteelkano.com

NORDÉS GIN
Origen inesperado Nacida en Galicia, es la primera Atlantic Galician Gin, una ginebra *premium* rica en aromas naturales y sabores exquisitos. **Sabor único** Su base de uva albariño y sus 11 botánicos -seis gallegos, cinco de ultramar- le proporcionan un carácter fresco, herbal y aromático. **Botella icónica** Inspirada en la cerámica gallega y elaborada de forma artesanal, homenajea el viento Nordés, que anuncia el buen tiempo.



RICARDO SANZ

RICARDO SANZ WELLINGTON

Ricardo Sanz aún está dolido por la pérdida del nombre que dio fama a su cocina, Kabuki: "Me lo han robado después de 23 años como cocinero". Aún así, el mentor del 'sushi castizo' continúa deleitando a sus incondicionales con su visión de la culinaria nipona en el local adjunto al hotel Wellington, que ahora ostenta su nombre. Su cocina también puede probarse en Kyoshi Las Cortes –en una versión más asequible– y en el hotel tinerfeño Abama.

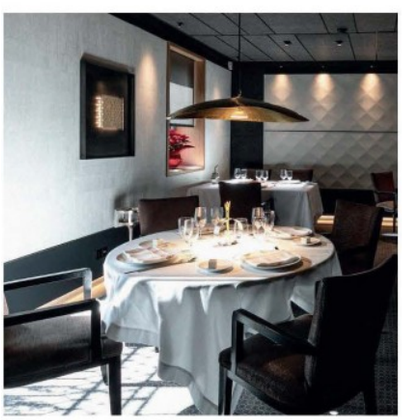
Velázquez, 6. Madrid. Tfno.: (+34) 915 777 877.
gruporicardosanz.com

JUAN MARI & ELENA ARZAK

ARZAK

Con el reverenciado Juan Mari limitando su actividad en los fogones, el papel de Elena Arzak adquiere cada vez mayor relevancia en este referente imprescindible de la gastronomía española. Su desafío, el más difícil: mantener la casa familiar en lo más alto, aunando la tradición culinaria vasca con elementos de vanguardia, prosiguiendo la apuesta que impulsó su padre. Monumental carta de vinos, con añadas históricas de Rioja.

Avda. Alcalde José Elosegui, 273. San Sebastián, Gipuzkoa.
Tfno.: (+34) 943 278 465. arzak.es



JAVIER OLLEROS

CULLER DE PAU

En un espacio minimalista concebido como un santuario con vistas a la ría de Arousa, Culler de Pau destaca con una cocina que pone en foco la riqueza del producto –del mar, sí, pero también de tierra adentro– sin esquivar los rasgos propios de un chef que traza pinceladas magistralmente sutiles para aportar equilibrio y profundidad a las presentaciones. Un menú contemporáneo, sano, inspirado, que alimenta no solo el estómago, sino también la curiosidad por la esencia del territorio.

Reboredo, 73. O Grove, Pontevedra.
Tfno.: (+34) 986 732 275. cullerdepau.com

SACHA HORMAECHEA

SACHA

Sacha Hormaechea ha conseguido que la botillería que fundaron sus padres hace más de medio siglo mantenga su lugar de privilegio, ajeno a los vaivenes de modas y tendencias. Lo ha hecho con una fórmula que no está escrita, conservando platos de antaño e introduciendo nuevas recetas sin más exigencia que el respeto por el producto y la inspiración. El resultado es tan gratificante como para que acudan a Sacha los mejores gastrónomos en busca del placer bien entendido.

Juan Hurtado de Mendoza, 11.
Madrid. Tfno.: (+34) 913 455 952.
restaurantesacha.com

DIEGO MURCIEGO
DESDE 1911

Abierto a finales de 2021, Desde 1911 no ha tardado en consolidarse como uno de los templos cumbres de la cocina marinera. El mérito es de los propietarios de Pescaderías Coruñesas, que rehabilitaron una antigua fábrica de bombas hidráulicas vecina a la sede donde inició su actividad en Madrid. La sublime calidad de la mejor pesca del día, la magnífica selección de quesos, la soberbia bodega, el diáfano y confortable diseño, además del impecable servicio de sala, dirigido por Abel Valverde, son los argumentos de excelencia de este gran restaurante.

Vivero, 3. Madrid. Tfno.: (+34) 915 457 286. desde1911.es

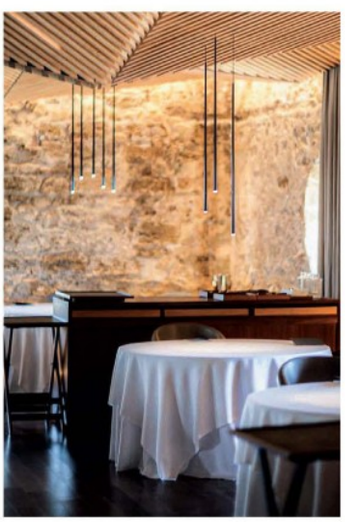
RIOFRÍO CAVIAR ECOLÓGICO
Variedad: Naccarii Original

Elaboración Caviar 100% ecológico. Únicamente huevas de esturión y un punto justo de sal. **Origen** Riofrío, Granada. **Sabor** Excepcional puro y marino, de textura tersa y suave. **Nota de cata** Seduce por su equilibrio y fineza, con ricos matices ahumados, recuerdos de frutos secos y una persistencia prolongada en paladar.

RAFA ZAFRA
ESTIMAR

Uno de los referentes de la mejor cocina del mar en la capital. A su pequeño local vecino del Congreso de los Diputados, Rafa Zafra continúa sumando nuevos proyectos. Tras la *joint venture* de impronta mediterránea con Manero y Casa Elías en Mar Mía, en el hotel Ocean Drive de Madrid, su nueva aventura lleva por nombre Rural y está consagrado a la charcutería y la carne, asada en diferentes tipos de fuego: horno tradicional, a las brasas, en Josper... Otras materias primas para el mismo modelo de excelencia que la que ha sido denominada como "la marisquería del siglo XXI".

Marqués de Cubas, 18. Madrid.
Tfno.: (+34) 914 292 052. restaurante-estimar.com



ÁNGEL LEÓN
APONIENTE

Gran expectativa ha despertado el menú que presentará Aponiente a partir de 13 de marzo, en el que el chef Ángel León ha conseguido su sueño de basar su propuesta en agua de mar. Gracias al empleo de nueva tecnología –una maquina llamada Fantasy Ice–, el restaurante que la pasada temporada fue reconocido como "el más sostenible del mundo" ofrecerá en este 2024 un menú con platos que despliegan los diferentes estados del agua, y otros que exploran sus posibles texturas. "Este año se comerá brisa de mar en Aponiente", ha declarado León.

Francisco Cossi Ochoa, s/n.
El Puerto de Sta María, Cádiz.
Tfno.: (+34) 606 225 859.
aponiente.com

VÍCTOR SUÁREZ
HAYDÉE

El nombre de la abuela del chef –que le indujo en su amor por la cocina– preside la propuesta de este singular restaurante tinerfeño, que aúna el carácter de los productos del entorno con la esencia marinera, matices asiáticos y recuerdos peruanos. Caviar gomero, chochos, pescados locales con mojo hervido y espuma de pil pil, cabrito embarrado y otras delicias, en el corazón del mágico valle de la Orotava, con vistas al océano y el Teide como imponente testigo. Interesante selección de vinos armonizan los dos menús, llamados *Atlántico* y *Raíz*.

Barranco La Arena 53, Dehesa Baja.
La Orotava, Santa Cruz de Tenerife.
Tfno.: (+34) 822 902 539.
restaurantehaydee.rest

HUGO MUÑOZ
UGO CHAN

Hugo Muñoz consolida la relevancia de su restaurante como un sitio de cita obligada para los *gourmets* de paladar curioso, donde el minimalismo nipón se encuentra con los callos, la cocina francesa y lo que al chef le inspire. La personal impronta del cocinero –que fue discípulo del hoy retirado Abraham García (Viridiana) y aprendió las artes de la culinaria nipona con Ricardo Sanz en Kabuki antes de desempeñarse en el grupo Carbón Negro– impone también en la carta de vinos y la flamante propuesta de coctelería del local. Un japonés heterodoxo.

Félix Boix, 6. Madrid. Tfno.: (+34) 913 506 578. ugochan.com

OSBORNE
1772

OTRAS AGUAS

AMELIA Paulo Airaudo

Argentino trotamundos, Paulo Airaudo es un cocinero de gran talento y pocos prejuicios. En Amelia, frente al azul del Cantábrico, su propuesta se nutre de múltiples referentes: pinceladas mediterráneas, la fascinación por las diversas culinarias de Asia y, por supuesto, la excelencia del producto del entorno vasco, donde se asienta. La cocina de este chef hiperactivo –que acaba de hacerse cargo de un clásico donostiarra, el bar Ibai– también se aprecia en Aleia, en el hotel Casa Fuster de Barcelona.

Zubieta Kalea, 26. San Sebastián, Gipuzkoa.
Tfno.: (+34) 943 845 647. ameliarestaurant.com

MIRAMAR Paco Pérez

El chef que ha dinamizado la culinaria del Empordà desde una fonda familiar en el puerto de Llançà posee una técnica prodigiosa y sabe bien exprimir las virtudes de los sabores que le provee la pesca artesana. Aunque en su menú *Memoria*, territorio y cultura también tienen protagonismo otros productos de un entorno con tanto carácter como es el de la comarca catalana que se encuadra entre el mar Mediterráneo y los Pirineos. Lo mejor de Paco Pérez, que lidera otros proyectos en España y el mundo.

Passeig Marítim, 7. Llançà, Girona.
Tfno.: (+34) 972 380 132. restaurantmiramar.com

AKELARRE Pedro Subijana

54 años después de que un joven Pedro Subijana cogiera las riendas de la cocina de un insólito local en las laderas del monte Igueldo –que compartía actividad con una discoteca–, Akelarre brilla más que nunca. En 2017, una importante reforma redefinió los espacios con un nuevo diseño, de corte escandinavo, sumando habitaciones y un *spa* al establecimiento, enrolado en el prestigioso club de los Relais & Châteaux. En la cocina del laureado restaurante, la evolución no se detiene gracias a la inquietud del equipo que dirige este chef incombustible.

Paseo Padre Orcolaga, 56. Igueldo.
San Sebastián, Gipuzkoa.
Tfno.: (+34) 943 311 209. akelarre.net

RON FLOR DE CAÑA 25 AÑOS
Un ron *ultra-premium* de 25 años producido de manera sostenible y con cero contenido de azúcar. Con cinco generaciones de historia familiar, es añejado naturalmente sin ingredientes artificiales. Un ron de cuerpo entero con un largo y suave acabado que perdura en el paladar. Puede disfrutarse solo o con un cubo de hielo, y maridado con un chocolate de 70% cacao.
Origen Nicaragua

OSBORNE
1772

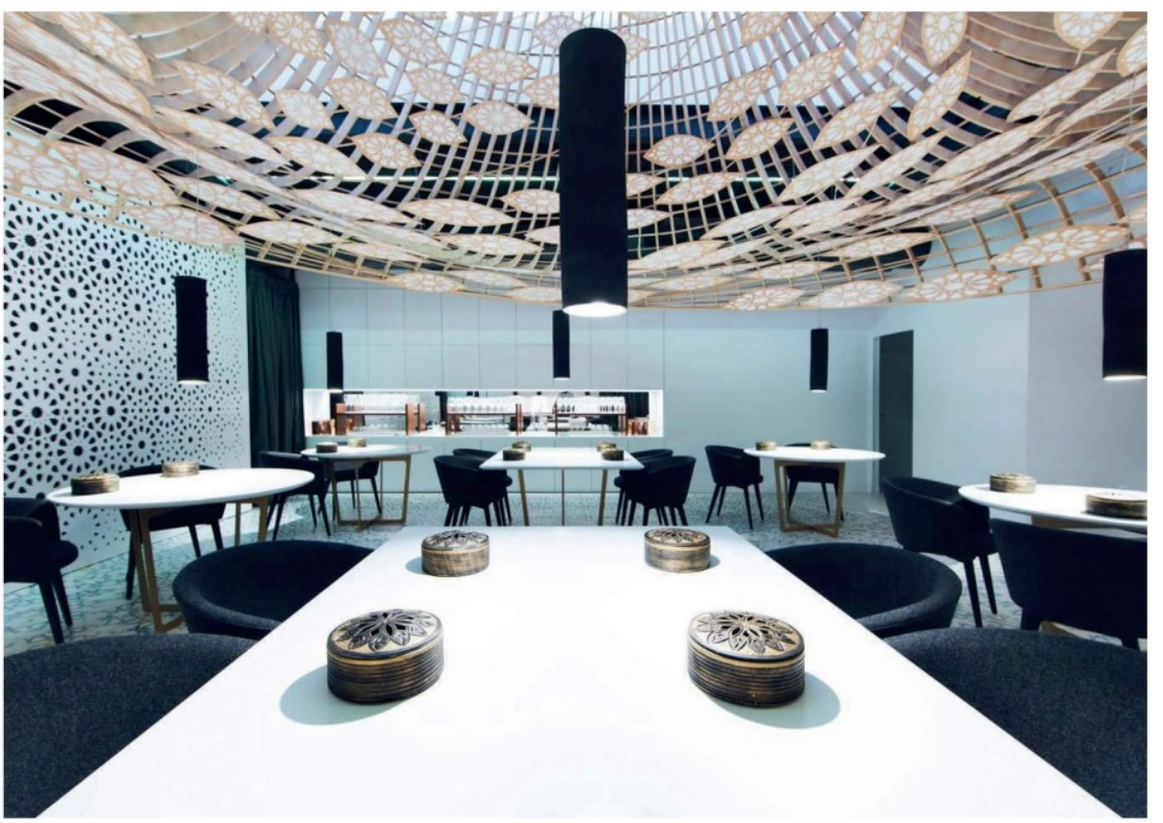
AIRE

TÉCNICA, SENSIBILIDAD Y ESPÍRITU VANGUARDISTA

PACO MORALES
NOOR

El restaurante de Paco Morales, uno de los últimos de España en lograr las tres estrellas Michelin, se diferencia por una propuesta única, abocada a la revisión de la tradición culinaria andalusí desde la perspectiva personal, creativa y renovadora que aporta el chef. En su octava temporada, Noor pone su foco conceptual en el siglo XVII y el final de Siglo de Oro. Las nuevas creaciones que Morales ha pergeñado con este argumento se despliegan en tres menús: *Mudéjar, Morisco* y *Al-Yazira*. Una singular experiencia.

Pablo Ruiz Picasso, 8. Córdoba. Tfno.: (+34) 957 964 055.
noorrestaurant.es



SERGIO & JAVIER TORRES

COCINA HERMANOS TORRES

En un antiguo taller de motos reconvertido en 'nave de los sueños' gastronómica, los gemelos Torres introducen al comensal en un universo fascinante. Su cocina transmite emoción, curiosidad y pasión, en un menú que no se atiene a fronteras: consomé de caza con crujiente de pato y pomelo, erizo de mar con gamba blanca, guisantes del Maresme con jamón de bellota y migas de pastor... El apartado 'líquido' continúa ganando interés.

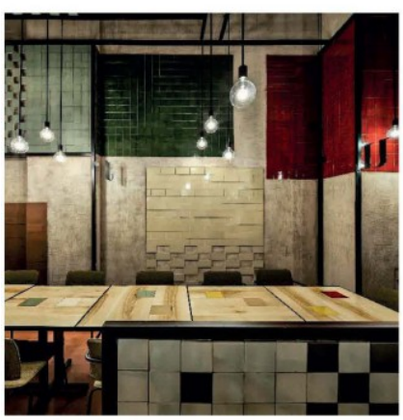
Taquígraf Serra, 20. Barcelona.
Tfno.: (+34) 934 100 020. cocinahermanostorres.com

ORIOL CASTRO, EDUARD XATRUCH Y MATEU CASAÑAS

DISFRUTAR

La última edición de la guía Michelin ha premiado con tres estrellas la trayectoria de estos tres cocineros, que –tras coincidir en elBulli– iniciaron su aventura conjunta Compartir (Cadaqués) en 2012, y que desde 2014 llevan las riendas de Disfrutar en Barcelona. En la segunda posición en el *ranking* de The World's 50 Best Restaurants 2023, es un referente de la vanguardia culinaria en el mundo, aunando solvencia técnica, sorpresa y placer.

Villarroel, 163. Barcelona.
Tfno.: (+34) 933 486 896. disfrutarbarcelona.com



RICARD CAMARENA

RICARD CAMARENA RESTAURANT

Consagrado como uno de los mejores especialistas en cocina vegetal –en términos globales– y abanderado de los principios sostenibles que abogan por el *zero waste*, el prolífico Camarena desarrolla en su restaurante más emblemático un discurso brillante, en el que la esencia natural de las materias primas –productos de cercanía en su mayoría– se exprime sobre fondos sutiles, texturas y sabores en un virtuoso equilibrio, componiendo una cocina que emociona de verdad.

Bombas Gens Centre d'Art. Av. de Burjassot, 54.
Valencia. Tfno.: (+34) 963 355 418. ricardcamarena.com

SARA PERAL Y JORGE MUÑOZ

OSA

La apertura más sonada del escenario madrileño en este último año. En la colonia de Manzanares –lejos de los circuitos más manidos para la alta restauración en la capital–, Muñoz y Peral rompen esquemas con una cocina desnuda, aparentemente sencilla, pero que destila una técnica depurada y un prodigioso criterio para poner relieve el sabor y las materias primas. La selección de vinos es otro de los fuertes de Osa, reconocido con el premio Revelación en la último Madrid Fusión.

Ribera del Manzanares, 123.
Madrid. Tfno.: (+34) 670 835 507.
osarestaurante.com

ENEKO ATXA
AZURMENDI

Siempre atento a los argumentos de la restauración sostenible, el chef Eneko Atxa continúa ahondado en los fundamentos de una cocina naturalista y sensible, que rinde culto al territorio y la tradición vasca desde una perspectiva contemporánea y cosmopolita. La experiencia que propone su preciosa caja de sueños de Larrabetzu –construida según los principios de la geotermia– invita a la reflexión y al pleno disfrute, rehuyendo de complejas abstracciones conceptuales.

Legina Auzoa, s/n. Larrabetzu, Vizcaya.
Tfno.: (+34) 944 558 359. azurmendi.restaurant

JOAN ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA

El menú de 'clásicos' que presenta el Celler de Can Roca en 2024 es una buena excusa para regresar a este templo gastronómico de dimensión global y disfrutar de una sensacional secuencia de platos icónicos –la anguila con calabaza, los tubérculos de otoño, la cigala con artemisa, el *brioche* de pularda con trufa...–, que ofrecen una perspectiva amplia de la trascendencia que ha tenido la labor de los hermanos Roca en la vanguardia culinaria durante las últimas décadas. Imprescindible.

Can Sunyer, 48. Girona.
Tfno.: (+34) 972 222 157.
cellercanroca.com

CARLOS I
Elaboración Destilación en alquitaras de proveniencia árabe de los mejores vinos de uva Airén. Añeja en botas de roble americano que antes contuvieron vinos de Jerez. A través del sistema de criaderas y solera, la mezcla de destilados jóvenes y añejos revela un brandy extraordinario.
Cata De color ámbar profundo y toques dorados. Aromático, con notas a vainilla y cacao. En boca es persistente, equilibrado y complejo.

ANDONI ADURIZ
MUGARITZ

En 2023, Mugaritz celebró 25 años con un menú cuyo enunciado, *Recuerdos del futuro*, sugería una experiencia del todo inusual, acorde al espíritu disruptivo que caracteriza a Aduriz, sin duda el mayor genio reflexivo de la culinaria española, reconocido como uno de los cocineros más influyentes del mundo con el premio Icon Award en la última gala de The World's 50 Best Restaurants. Como es habitual, este chef afecto a paradojas y metáforas no ha dado pista de lo que se servirá en Mugaritz en la temporada 2024, a partir del 24 de abril.

Aldura Aldea, 20. Caserío Otzazulueta. Errentería, Gipuzkoa. Tfno.: (+34) 943 522 455. mugaritz.com

ALBERT ADRIÀ
ENIGMA

El menor de los Adrià reabrió las puertas de Enigma en marzo de 2023, iniciando una nueva etapa tras el traspié empresarial que supuso el cierre de los establecimientos del grupo elBarri (Hoja Santa, Bodega 1900, Tickets y Pakta). Además de ser protagonista del fugaz retorno de elBulli –durante tres cenas– en Copenhague (en una puntual colaboración con Alchemist), con la reapertura de Enigma Albert Adrià ha recuperado el lugar que le corresponde como una de las figuras más brillantes e innovadoras de la cocina española. Y auténtico heredero del espíritu creativo de elBulli.

Sepúlveda, 38-40. Barcelona.
Tfno.: (+34) 616 696 322.
enigmaconcept.es

QUIQUE DACOSTA
QUIQUE DACOSTA

Además de respaldar con solvencia el desarrollo de proyectos tan convincentes como Deesa, el restaurante estelar del hotel Mandarin Oriental Ritz de Madrid, Quique Dacosta vive un momento de plenitud profesional y creativa en su 'casa madre' de Denia. Esta temporada, con un menú titulado *Por amor al arte,* el chef incide en la reflexión sobre los principios estéticos y transformadores de la cocina, continuando con el ejercicio que inició en años anteriores, con su propuesta *Cocinar Belleza.* En cualquier caso, su cocina es siempre una puerta abierta al descubrimiento y nuevas emociones.

Urbanización El Poblet. Carrer Rascassa, 1. Denia, Alicante.
Tfno.: (+34) 965 784 179. quiquedacosta.es

OSBORNE
1772

OTROS AIRES

DIVERXO Dabiz Muñoz

A punto de encarar la mudanza de DiverXO a un nuevo emplazamiento (en la urbanización La Finca de Pozuelo de Alarcón), Dabiz Muñoz continúa exhibiendo la plenitud de su genio creativo con una cocina que se nutre de múltiples influencias con una impronta tan personal como inimitable. Señalado, un año más, como el mejor chef del mundo por sus colegas de profesión, el cocinero también afianza sus proyectos paralelos (RavioXO, GoXO y StreetXO) con nuevas aperturas. La más reciente, en febrero, StreeXO Dubai.

Padre Damián, 23. Madrid.
Tfno.: (+34) 915 700 766. diverxo.com

COQUE Mario Sandoval

El restaurante de los hermanos Sandoval es mucho más que un establecimiento de lujo, respaldado por dos estrellas Michelin, donde se da cita el *establishment* burgués de la capital de España. Con una cocina en permanente evolución, Coque es también un referente en el ámbito de la restauración sostenible, como demuestra en el menú de la actual temporada, *Guarda,* concebido en defensa del campo español y sus productos.

Marqués de Riscal, 11. Madrid. Tfno.:
(+ 34) 916 040 202. restaurantecoque.com

FIERRO Germán Carrizo y Carito Lourenço

Abierto hace nueve años en el barrio de Ruzafa, el restaurante de los argentinos Germán Carrizo y Carito Lourenço se ha consolidado como un referente de la gastronomía más sensible del espectro valenciano. El reducido espacio que ocupa físicamente Fierro no impide que estos dos jóvenes desplieguen una cocina que se apoya en los productos del entorno mediterráneo pero no está exenta de pinceladas de autor y acento rioplatense.

Doctor Serrano, 4. Valencia.
Tfno.: (+ 34) 963 305 244. fierrovlc.com

EL CORRAL DE LA MORERÍA

David García

El histórico tablao flamenco de Madrid acoge una de la propuestas más insólitas de la restauración vernácula. En uno de sus salones, el chef David García presenta una cocina de altura, donde el culto a las mejores materias primas se asocia a la creatividad y la memoria, con puntuales acentos vascos que delatan la procedencia del cocinero. Todo ello se ve realzado por una inédita selección de vinos, centrada en generosos de Jerez y Montilla.

Calle de la Morería, 17. Madrid.
Tfno.: (+34) 913 651 137. corraldelamoreria.com

JOSEAN ALIJA
NERUA

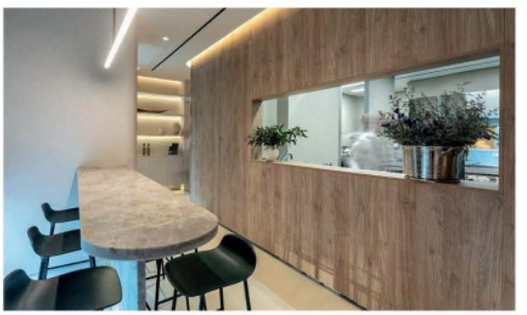
En el marco del museo Guggenheim, Josean Alija alumbra una cocina transparente, fundamentada en principios tan esenciales como exquisitos: memoria del territorio, sabores puros y presentaciones minimalistas. *Muina,* su menú de degustación, cambia acorde a los productos de cada temporada: huevo fluido con torreznos y jamón ibérico, ostra a la brasa y pil pil de anchoas, ventresca de cerdo ibérico y verduras encurtidas...

Museo Guggenheim Bilbao. Abandoibarra Etorbidea, 2. Bilbao, Vizcaya.
Tfno.: (+34) 944 000 430. neruaguggenheimbilbao.com

ARTUR MARTÍNEZ
AÜRT

En un comedor escueto y confortable, Artur Martínez reinterpreta la tradición con una cocina que se atiene a la síntesis, la sutileza y la recuperación de los sabores perdidos. Abogando por el 'exotismo de proximidad', sus platos apuntan a la esencia del sabor y las claves de la identidad, rehuyendo de elementos superfluos: guisantes al ajo quemado, curry verde mediterráneo, tartar de sepia con salsa tártara, brandada de chuletón madurado...

Hilton Diagonal Mar. Pg. del Taulat, 262-264. Barcelona.
Tfno.: (+34) 935 070 860. aurtrestaurant.com



ÓSCAR VELASCO
VELASCO ABELLÁ

El que fuera responsable de los fogones del recordado Santceloni ha vuelto a la palestra con un proyecto muy personal en el que comparte liderazgo con su mujer, la repostera Montse Abellá. El comedor, diáfano y luminoso, se antoja perfecto para disfrutar de una cocina honesta y técnicamente impecable, de raíz mediterránea, en la que no faltan algunos de los platos icónicos que Velasco concibió en Santceloni junto a su mentor, Santi Santamaría.

Víctor Andrés Belaúnde, 25. Madrid.
Tfno.: (+34) 915 669 740. velascoabella.com

ÁLVARO SALAZAR
VORO

En el único restaurante de Baleares que ostenta dos estrellas Michelin, el jiennense Álvaro Salazar exhibe su talento para interpretar el territorio mallorquín desde una perspectiva innovadora, sacando buen partido de las materias primas que provee el entorno y el recetario tradicional de la isla. Las instalaciones del hotel Can Vermell, vecino de Capdepera, son sin duda un marco privilegiado para disfrutar de una cocina inspirada y ejecutada con rigurosa precisión.

Urb. Atalaya de Canyamel, Vial A2, 12.
Canyamel, Mallorca. Tfno.:
(+34) 871 811 350. vororestaurant.com

OSBORNE
1772

250
AÑOS

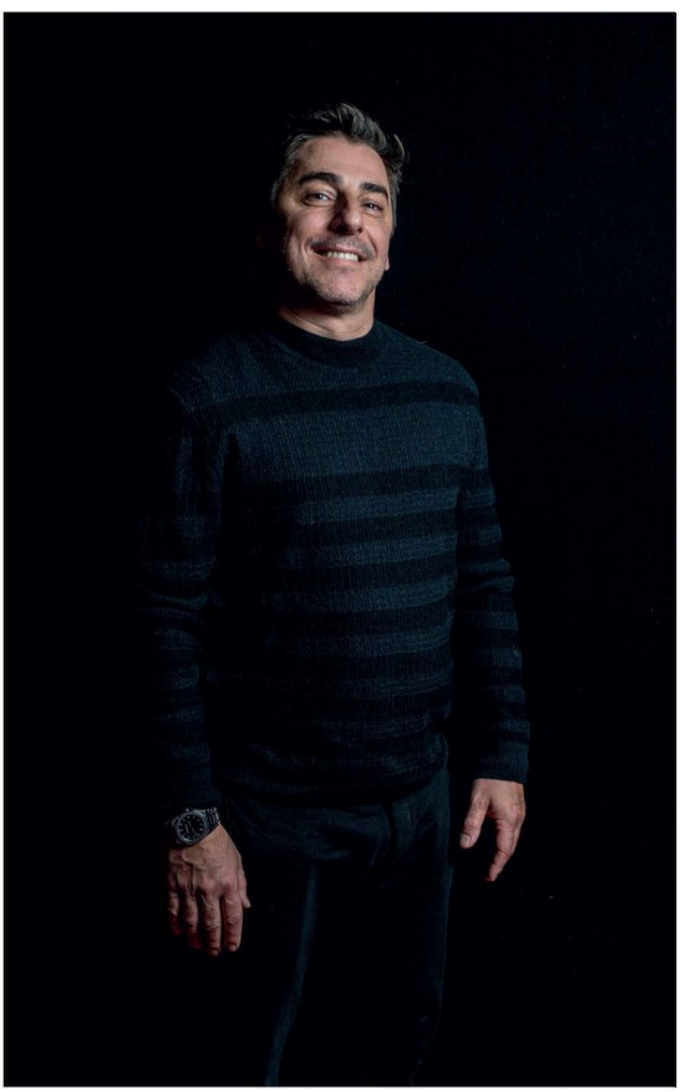
TRANSFORMANDO LO AUTÉNTICO EN UNA GRAN HISTORIA

OSBORNE · CARLOS·I · Cinco Jotas · MONTECILLO · NORDÉS GIN · CAVIAR RIOFRÍO

EL ENIGMA DEL *UMAMI*

Al pie de los escenarios de la última edición de Madrid Fusión, cocineros, sumilleres y reposteros del mundo descifran las claves para entender los fundamentos del llamado 'quinto sabor'.

TEXTO **FEDERICO OLDENBURG**
ILUSTRACIÓN **MASSIMILIANO POLLES**



JORDI ROCA

PLENITUD DE SENSACIONES

El más joven de los tres hermanos Roca –responsable del territorio 'dulce' en el complejo universo del celebrado *celler* de Girona e impulsor de iniciativas tan singulares como la heladería Rocambolesc– es de los que creen que el *umami,* más que un sabor, es la percepción de un conjunto de sabores. "Es un concepto difícil de explicar, pero que tiene que ver con la intensidad y plenitud de las sensaciones gustativas", explica Jordi Roca. "Aunque sin duda hay productos que asociamos al *umami* con mayor facilidad. Y no solo en la cocina salada –añade el chef–. En la repostería, ingredientes como el chocolate, el café y especias como la vainilla también pueden relacionarse con el *umami,* ya que potencian esa percepción de plenitud".

El Celler de Can Roca. Can Sunyer, 48. Girona. Tfno.: (+34) 972 222 157. cellercanroca.com

NICOLAI NØRREGAARD

EL SABOR DE LA MEMORIA

Para un chef como este danés, en cuya cocina los ahumados y el pescado crudo tienen una relevancia esencial, el *umami* "es casi lo más importante". Precursor de la nueva culinaria escandinava, el mentor de restaurantes como Kadeau y Bornholm reivindica los productos del entorno y las técnicas ancestrales. Como el ahumado en frío, característico de los ahumaderos que forman parte de una tradición gastronómica que a punto ha estado de caer en el olvido. "Yo identifico el *umami* en nuestra cocina y en muchos ingredientes que utilizamos. Aunque seguramente esta percepción es diferente en cada cultura. Un japonés y un español no distinguen

Kadeau. Wildersgade 10B, Copenhagen (Dinamarca). Tfno.: +45 33 25 22 23. kadeau.dk

IDIOA LACAMBRA

IMPULSO DEL DESEO

Involucrada con Ángel León en el propósito de concebir postres a partir de productos de origen marino, define el *umami* como "el sabor que no es dulce ni salado, pero impulsa el deseo. Es el que nos lleva a pedir más". Cree que la percepción del *umami* es tan relevante como la del ácido, "que determina el placer e invita a repetir el bocado"; y que no es exclusiva de la cocina salada. "El *umami* está en el agua y en muchísimos productos. Es una condición de disfrute que también podemos llevar a los postres".

Aponiente. Francisco Cossi Ochoa, s/n. El Puerto de Sta María, Cádiz. Tfno.: (+34) 606 225 859. aponiente.com

CHELE GONZÁLEZ

PERSPECTIVA ASIÁTICA

El chef español que ha revolucionado el mapa gastronómico de Filipinas, situando a su restaurante en Manila entre los mejores de Asia, con una propuesta que reinterpreta la culinaria local con técnicas europeas, cree que "el *umami* no es un sabor, sino una percepción sensorial que depende en gran medida de la tradición cultural de cada pueblo". Su experiencia en el Pacífico le permite observar que, "sin bien en Occidente hemos tardado en detectar estos matices gustativos, que se encuentran en productos tan distintos como las setas y el jamón ibérico, en el sudeste asiático el *umami* está incorporado al gusto local, y se asocia con la acidez que determina la intensidad y complejidad de las cocinas autóctonas".

Gallery by Chele. Clipp Center. 11th Avenue, corner 39th St. Taguig, Manila (Filipinas). Tfno.: +63 917 546 1673. gallerybychele.com

BEGOÑA RODRIGO

TSUNAMI DE PLACER

La cocinera valenciana, reconocida internacionalmente por sus aportes al universo de la culinaria de raíz vegetal, considera que en Occidente "el término *umami* se emplea para definir al conjunto de sensaciones que percibimos cuando nos llevamos a la boca ciertos alimentos, que el paladar relaciona con la intensidad y la plenitud del sabor". La chef y mentora de La Salita añade que "aunque detectar la percepción de estos matices no es propio de nuestra cultura, el *umami* se ha convertido en un tsunami: un concepto muy extendido en la gastronomía global, que se utiliza como argumento y recurso para explicar y vender prácticamente cualquier cosa. Como si fuera un sinónimo de placer y disfrute".

La Salita. Pere III el Gran, 11. Valencia.
Tfno.: (+34) 609 330 760. anarkiagroup.com

WILLEM HIELE

CONEXIÓN EMOCIONAL

El belga Hiele, figura destacada de la culinaria flamenca de nuevo cuño, aborda el debate sobre el 'quinto sabor' con evidente entusiasmo. "Vivo al lado del mar y trabajo fundamentalmente con pescados y mariscos, por lo que el *umami* es un componente esencial en mi cocina", afirma. Asentado en las afueras de Ostende, donde se abastece de agricultores y pescadores locales, el chef ha creado junto al equipo de su restaurante una singular 'biblioteca del gusto', que evoluciona cada día con nuevos conceptos y desarrollos. "Nuestro catálogo de fermentaciones es más amplio y numeroso que nuestra carta de vinos", confiesa el cocinero, que asegura que "el *umami* está presente en todos los platos del restaurante: Es como la música: no podemos vivir sin las emociones que nos proporciona".

Willem Hiele Restaurant. Kapittelstraat 71.
Oudenburg (Bélgica). Tfno.: +32 58 59 62 21.
restaurant.willemhiele.be

DAVID GRUSSAUTE

TERRITORIO Y SENSIBILIDAD

Francés afincado en Ibiza, Grussaute es valedor de una cocina que pone en foco los rasgos del territorio y las materias primas del entorno, desde una perspectiva sensible y cosmopolita. Gracias a su trabajo en Unic, en 2023 la restauración balear ha sumado una nueva estrella Michelin. El chef no es ajeno a la relevancia que ha cobrado el concepto de *umami* en términos globales, aunque prefiere dejar en manos de sus clientes la percepción del 'quinto sabor'. "Es muy probable que mis platos tengan *umami*, pero no es un recurso que yo busque de manera consciente. La interpretación del *umami* es muy personal, y tiene que ver con la cultura, el gusto y la memoria de cada persona. Por eso, creo que son los comensales quienes deben decidir si mi cocina transmite esos matices".

Unic Restaurant. Carrer de les Begònies, 18.
Sant Josep de sa Talaia, Ibiza.
Tfno.: (+34) 660 592 285. unicrestaurantibiza.com

MOHAMED BENABDALLAH

EL FACTOR CULTURAL

Nacido en Argelia y formado en Suiza, el sumiller del asador más celebre del mundo no tiene reparos para sentenciar que "el *umami* no existe; es como el arte: su condición depende de la sensibilidad de cada individuo". Con la amplia perspectiva que le otorga su trayectoria vital, así como su experiencia en un restaurante que se ha convertido en un templo de peregrinación para *gourmets* de todo el planeta, el responsable de la bodega de Etxebarri considera que "la percepción del *umami* guarda relación con la memoria y el gusto personal, y es diferente en cada cultura: un japonés puede encontrarlo en un sake añejo, mientras que un árabe lo distingue en el café con cardamomo". Más allá de esas diferencias, Benabdallah cree que "es un factor relacionado con el placer, que invita a comer y beber".

Etxebarri. Plaza San Juan, 1.
Axpe-Marzana. Atxondo, Vizcaya. Tfno.:
(+34) 946 583 042. asadoretxebarri.com

LOS 50 DE UN GENTLEMAN

Perfectos compañeros de mesa, los vinos también alimentan las conversaciones, los momentos de tranquila lectura y las actividades de ocio. Muchos tienen su momento justo y a otros hay que buscarles el perfecto. Todos, para puro disfrute.

TEXTO **PILAR MOLESTINA**
FOTOGRAFÍA **MASSIMILIANO POLLES**

TINTOS

LA ARMONÍA COMO ÚNICO SECRETO

ALIÓN 2020

Bodegas Alión

DO Ribera del Duero
Cata Este es un vino cuyo camino a la elegancia se vislumbró desde el primer embotellado. Con el devenir de las cosechas, no ha hecho más que perfilar su carácter y demostrar que es fiel reflejo de su entorno ribereño. Tinto de insuperable untuosidad y con un carácter sutilmente especiado. Destaca una frescura más marcada que añadas precedentes y con una admirable concentración.

MONTE REAL GARNACHA 2021

Bodegas Riojanas

DOCa Rioja
Cata Una pequeña parcela de viejas cepas de garnacha a una altitud de 700 m. permite madurar lentamente la uva de este suculento monovarietal de intenso y bonito color. La nariz es como un paseo por el bosque en busca de frutos silvestres y, la boca, con una atractiva acidez, denota frescura, sedosidad con ligeros recuerdos de especias y madera.

BUEZO 1928 2009

Buezo

DO Arlanza
Cata Las tradiciones vinícolas largamente olvidadas necesitan una mirada nueva para volver a recuperar cierto esplendor, y es lo que ocurre en este rincón atlántico. Quizás esta bodega haga de locomotora de una tendencia recuperadora con vinos como este tinto que parte de la mezcla de diversas variedades que se encuentran en el viñedo. Nariz muy peculiar y una boca especiada y larga.

CULTIVARE

Vallformosa

DO Penedès
Cata Menos de 7.000 botellas dan testimonio del buen hacer de esta bodega que debe su buen nombre a los cavas que elabora. Con la línea de sus Cultivare, quiere reflejar su compromiso con el territorio. Este tinto es su tarjeta de presentación en el mundo de los vinos con carácter. Elaborado con samsó y sumoll (cariñena) resulta agradable y fresco.

FUENTELUN RESERVA 2018

Cruz de Alba

DO Ribera del Duero
Cata Este reserva, monovarietal de tempranillo, se elabora en las zonas más arenosas de la finca. De ahí proviene gran parte de su carácter. Destaca su perfecto equilibrio donde todo, vista, nariz y boca, se confabula para lograr una armonía global. Destaca su estructura e intensidad, precedida de unos aromas balsámicos y recuerdos de café y chocolate.

YSIOS FINCA LAS NAVES 2018

Bodegas Ysios

DOCa Rioja
Cata Acogido a la clasificación de 'Viñedo singular' por razones obvias, este tinto es mezcla de tempranillo, con un pequeño aporte de garnacha, graciano y viura que se encontraban en la pequeña parcela de donde proviene. Intenso, armonioso y de gran complejidad aromática. Sobresalen las notas de fruta roja y ciertos toques tostados con una boca amable.

PRADOLAGAR 2017
Marqués de Vargas

DOCa Rioja
Cata La receta de producción limitada solo en años buenos y de uva que ha sido seleccionada cuidadosamente, con la elaboración más mimada, es lo que permite que este tinto sea realmente el lujo de la casa. Acompaña una comida completa, pero se convierte en verdadero deleite por sí solo y con tiempo por delante. Elegante y seductor, es un tinto fino, equilibrado y muy largo.

GRANS MURALLES 2019
Miguel Torres

DO Conca de Barberà
Cata Este tinto habla de vinculación a su tierra, su historia y un inquebrantable esfuerzo de recuperación de variedades autóctonas. Elaborado con cariñena, garnacha tinta, monastrell y las tradicionales garró y querol es un vino singular, sabroso y de una complejidad a prueba de todo. Toma su nombre de los muros de protección del Monasterio de Poblet y su identidad, de los suelos de pizarra.

RIOJANDA 2020
Hacienda López de Haro

DOCa Rioja
Cata Hay que remontarse a hace un siglo para situar la plantación de las primeras cepas de este 'Viñedo singular' de Navaridas. Es tan especial y escaso dada la baja producción del viñedo que solo se han elaborado 782 botellas. Un rioja expresivo, lleno de matices aromáticos que señalan a frutos rojos y tostados. En la boca, es delicado, de fácil paso y envolvente y sinuosa entrada.

BARDOS VILLÁLVARO 2021
Bodegas de Bardos

DO Ribera del Duero
Cata En lo que sería la zona más alta y fría de la DO, en Soria, en el pueblo que da nombre al vino y con cepas muy viejas de 80 a 140 años, algunas prefiloxéricas, se elabora este tinto, mezcla de tinta fina, garnacha, albillo mayor y algunas otras. Todo se aúna para darle carácter austero, con matices de frutos de bosque y recuerdos mentolados. Boca sabrosa y equilibrada.

III A.C. 2019
Bodegas Beronia

DOCa Rioja
Cata El trío riojano más habitual de tempranillo, graciano y mazuelo alumbra este tinto de corte tradicional pero que introduce un corte más personal y diferenciado de los clásicos riojanos. En este, prima la frescura y la intensidad. El abanico aromático se apoya en notas especiadas, de cacao y de fruta muy madura que, en boca, se muestra generoso en sabores, persistente y con cuerpo.

EL GRAJO VIEJO 2020
Protos

DO Ribera del Duero
Cata Si el año acompaña y permite una perfecta y lenta maduración de la uva, aparece este monovarietal de tempranillo que es un verdadero deleite. Perfectamente equilibrado y seductor, el tinto exhibe un amplio registro de matices en nariz donde la fruta madura lleva la batuta. En boca, todo es armonía con potencia, nervio y frescura. Es un vino largo, amplio y de sobrado atractivo.

CAMPO ELISEO 2017
Bodegas Burdigala

DO Toro
Cata Este vino elaborado con tinta de Toro se trabaja en agricultura ecológica. La elaboración, y especialmente la crianza en barrica, se ajusta a las necesidades de cada añada. Lo importante es reflejar la cosecha y mantener el carácter de la variedad. De gran intensidad aromática, encierra notas de grosella y fresas salvajes. En boca es donde la potencia es más obvia, con volumen y acidez.

MUJER CABALLO AZUL 2020
Fil-Loxera & Cía

DO Valencia
Cata Una pequeña parcela de suelo pedregoso de cepas de moristel plantadas en los años 70 dan pie a esta pequeña elaboración llevada a cabo en las laderas de la sierra de l'Ombria. Mínima intervención y conducción en vaso para acentuar el respeto al medio. El vino es expresivo, original, de entrada fácil y agradable, donde el carácter varietal y mediterráneo es su mejor baza.

IMPERIAL GRAN RESERVA 2017
CVNE

DOCa Rioja
Cata Un nombre que resuena en la cabeza de cualquier aficionado pero que muchas veces, por clásico y tradicional, queda relegado ante vinos más novedosos. Craso error. Si hablamos de *fina estampa caballero,* toca descubrirse ante este icónico tinto que tantas alegrías asegura. Casi artesanal, de viñedos sabios y elaboración precisa surge este tinto que hace historia.

VINOS

BAYNOS 2021
Bodegas Mauro

DOCa Rioja
Cata La aventura riojana de la bodega Mauro es todo menos una veleidad enológica. Con 90% de tempranillo y 10% de graciano, este tinto es una brillante radiografía de su origen. Juega entre la potencia y la elegancia perfectamente medidas. La fruta madura está presente, mezclada con las especias y el chocolate. Su frescura atrae y su boca compleja y estructurada, conquista.

UN SUEÑO EN LAS ALTURAS 2020
Pago de los Capellanes

DO Ribera del Duero
Cata Este reserva, 100% tinta del país, es el sueño cumplido de reflejar un entorno de sabinas y encinares sobre suelos rojos y viejas viñas casi centenarias en tierras altas. Los viñedos se seleccionan con rigor para lograr lo que finalmente se comprueba: atractivas pinceladas aromáticas de fruta roja y negra madura, untuosidad y potencia en boca.

BARON DE CHIREL 2019
Marqués de Riscal

DOCa Rioja
Cata Rompedor y original en su creación, hace ya casi 40 años que rompió moldes riojanos y sigue deslumbrando. La filosofía es la misma y el perfil personal que le define se muestra nítidamente en cada añada que aparece con permiso de la climatología. Los aromas de frutos rojos con notas de chocolate negro aparecen enmarcando una boca suculenta, equilibrada y larga.

EL REGOLLAR 2019
Amaren

DOCa Rioja
Cata Una viña bastante singular, rodeada de bosques y con cepas casi centenarias, es la base de este tinto elaborado con tempranillo, graciano, garnacha, viura, malvasía, moscatel y murgones. Cada variedad aporta su peculiar grano de arena para crear una sinfonía varietal atractiva, desde violetas y regaliz hasta pimienta rosa. La boca derrocha fruta madura y una magnífica acidez.

EL PALACIO 2019
Luis Cañas

DOCa Rioja
Cata Este tinto es la vuelta a la tradición, donde se elaboraba con lo que había en el viñedo, sin alterar ni su proporción. Aquí, la tierra manda y el elaborador interpreta el tempranillo, el graciano y la viura procedentes de los desniveles, pequeños bancales, laderas, etc. que configuran el viñedo. Goloso, con notas de hierbas aromáticas, sobrado de matices y virtudes que encandilan.

EL NIDO 2021
Bodegas El Nido

DO Jumilla
Cata En su día, hace un par de décadas, este vino cambió la percepción de los grandes vinos de la zona y sigue confirmando su carácter extraordinario. Esta añada es un prodigio de concentración frutal, donde las notas tostadas y minerales cobran protagonismo. Un vino serio, estructurado y complejo y con un agradable y conquistador paso de boca. Destaca su persistencia y redondez.

INTERPRETACIÓN 2021
Ausás Bodegas y Viñedos

DO Ribera del Duero
Cata Esta añada ha marcado su impronta dejando unos aromas a zarzamora, hierbas aromáticas, cacao y bosque bajo que componen una orquesta muy bien interpretada. En boca, todo es finura y equilibrio con unos taninos domados y bien llevados que consiguen una sensación global placentera, elegante y larga. Este es un proyecto que gana solidez con cada nueva cosecha.

BELUS 2019
Baigorri

DOCa Rioja
Cata La novedad de este tinto es que está elaborado con mazuelo con un 30% de apoyo de garnacha y tempranillo. Es sin duda un vino distinto y de carácter muy diferente a los que nos tiene acostumbrados esta bodega. Lo que más le define es su rotundidad y potencia que seguramente irá limándose más en botella. En este momento, fruta negra envuelta en madera noble.

CORIMBO I RESERVA 2017
Bodegas La Horra

DO Ribera del Duero
Cata Este reserva concilia perfectamente la concentración y la intensidad, tanto en aromas como sabores. Se muestra intenso, ligeramente rústico y potente, con mucho cuerpo y persistencia. Proviene de tempranillo de varias parcelas donde las características de una completan las otras. Despuntan las notas aromáticas de fruta negra con pinceladas de cuero, clavo y con un largo final.

MALLEOLUS DE VALDERRAMIRO 2020
Emilio Moro

DO Ribera del Duero
Cata La expresión más fiel de un tinto fino procedente de un viñedo, Valderramiro, que cumple ahora su centenario. Tiene la personalidad de un grande, con derroche de poderío, estructura y nobleza que da una madurez bien llevada. Los aromas marcan todo el recorrido con notas de fruta como las moras y ciruelas rojas. Tinto concentrado, con taninos robustos y una equilibrada acidez.

ROSADOS + BLANCOS + ESPUMOSOS + GENEROSOS + POSTRE

ABANICO INCONMENSURABLE DE MATICES Y ESTILOS

ENATE ROSADO 2023
Viñedos y Crianzas del Alto Aragón

DO Somontano
Cata Un cabernet sauvignon que no deja de encandilar. Pura intensidad frutal donde el puñado imaginario de fresas, cerezas y manzanas rojas entra a raudales por la nariz y boca regodeándose en una sensación global placentera, fresca y envolvente. Es un vino cuyo color es casi un preludio de viveza, la intensidad aromática y la boca; plena. Maravilloso compañero de mesa.

IMPROMPTU ROSÉ 2022
Bodegas Hispano Suizas

DO Utiel-Requena
Cata Imposible no rendirse ante el estilo de este laureado rosado redondo, que no deja indiferente. Tiene el color de moda y con una cremosidad y un cuerpo que desdice de su pálido y discreto tono sonrosado. Sobrio en su presentación, tiene sin embargo estructura y una complejidad notable. Proviene de uva de viejas cepas de pinot noir y está pensado para durar unos cuantos años todavía.

FLAMINGO ROSE 2022
Conde de San Cristóbal

DO Ribera del Duero
Cata La excelente presentación de este rosado ribereño se ajusta a la perfección a su contenido alegre, vivo y con un punto de elegante alegría que es un guiño a los sentidos. La fruta está nítidamente presente, tiene volumen y una acidez equilibrada que es el secreto de su atractivo. Destacan recuerdos de fruta de pulpa blanca y de fresas silvestres. Todo, para beber en rosa.

CONTINO ROSADO 2019
Bodegas del Contino

DOCa Rioja
Cata A partir de variedades típicamente riojanas como el mazuelo, el graciano y la garnacha, esta bodega del grupo CVNE elabora este rosado tras el sangrado de las uvas, por separado, que luego pasa a barrica para una crianza que lo prepara para una vida más larga. La intervención de la madera le aporta otras notas que aumentan su complejidad sin perder su encomiable frescura frutal.

JUAN GIL BLANCO 2023
Bodegas Juan Gil

DO Jumilla
Cata Un blanco seco democrático que tan pronto va con un aperitivo como con una mesa fastuosa, una cocina tradicional o de diario. No falla exhibiendo características de armonía y equilibrio con una boca algo cítrica y gratos recuerdos de melocotón. Elaborado con moscatel de grano menudo, es vivo y se desenvuelve en un registro de frescura y equilibrada acidez

FINCA LEGARDETA 2022
J. Chivite Family Estates

DO Navarra
Cata Este chardonnay fermentado en barrica es un perfecto ejemplo de blanco con perfil atlántico que se muestra fresco, complejo y sedoso. Es muy potente al ataque y muestra un amplio abanico de notas frutales con flores de cítricos y un lejano fondo de madera noble. Si hay un rasgo a destacar, es su nítido carácter varietal y la buena acidez que se aprecia en boca.

FLOR DE MUGA RESERVA 2020
Muga

DOCa Rioja
Cata Un blanco maduro donde se aprecia el gran trabajo de lías conseguido con las variedades locales de viura, garnacha blanca y maturana blanca. Para atesorar aromas y completar estructura, los depósitos de hormigón con forma de huevo han hecho su trabajo. El vino es expresivo, aromático, y destaca un final mineral y una boca sedosa. Muy persistente.

VINOS

LA CAPILLA 2022
Finca La Capilla

DO Rueda
Cata Elaborado con una ajustada mezcla de verdejo y sauvignon blanc de viñas de poco rendimiento, La Capilla denota el ligero paso por barrica, que es seguramente el responsable de cierta cremosidad. Un blanco de delicados matices frutales siempre escoltados por notas tostadas, recuerdos de heno y algún verdor. En boca es vivo, se aprecia cierto volumen y con una correcta persistencia.

MONTECILLO FERMENTADO EN BARRICA 2022
Bodegas Montecillo

DOCa Rioja
Cata El sauvignon blanc y tempranillo blanco como complemento de la protagonista indiscutible viura de viejos viñedos han dado lugar a un blanco lleno de matices aromáticos muy atractivos a los que la fermentación en barrica ha aportado complejidad. Es un blanco que pide tiempo para expresarse. Sus aromas crecen en la copa y la boca se muestra fresca y redonda.

FRONTAURA VERDEJO 2020
Bodegas Frontaura

DO Rueda
Cata Un verdejo de cepas viejas de un color más intenso que los que proliferan en el mercado; igual que los aromas y la boca son también más profundos. La presencia de la barrica se hace patente en nariz, donde también se combina con tonos de fruta blanca de hueso. La boca es sedosa, con toques de hierba y especias y una acidez equilibrada.

VÍA EDETANA 2022
Edetària

DO Terra Alta
Cata Garnacha blanca de viñedos seleccionados que se elaboran y tratan por separado hasta llegar al último momento, cuando se hace el ensamblaje final. Se trata de un blanco fresco y con un carácter luminoso muy mediterráneo donde se aprecian generosas notas de flor y anís de campo. Entra de forma voluptuosa y enseguida da paso a una frescura y sensación untuosa que conquista.

FINCA LAS COMAS 2021
José Pariente

DO Rueda
Cata Un blanco que arrasa cada cosecha que aparece. Es un verdejo de gran personalidad que proviene de viñas centenarias que están a 730 metros de altitud. Tiene todos los números para triunfar como lo hacen, porque además se le suma una elaboración respetuosa y un conocimiento profundo de la variedad. Armonioso y complejo, hay que recordar que es un perfecto vino de guarda.

LA ISLA 2019
Bodegas Vivanco

DOCa Rioja
Cata El nombre, aparte de referirse al paraje calificado como 'Viñedo Singular', también da idea de lo original que resulta entre el creciente mundo de blancos riojanos. La uva de dos parcelas de cepas de pie franco, muy cercanas y trabajadas con preceptos de viticultura ecológica, son las que dan lugar a este espléndido blanco equilibrado y complejo que se muestra generoso en atributos.

FO-22 2022
Jean Leon

DO Penedès
Cata Este blanco de forcada, variedad ancestral recuperada que se encontró cerca del Valle de Bianya al noroeste de la DO, se suma a la colección de vinos experimentales que la bodega viene elaborando cada año. De producción muy limitada, solo se elabora una añada para comprobar su potencial. Intenso, aromático con valores de fruta de verano, fresco y placentero.

EMBAIXADOR 2021
Attis Bodegas y Viñedos

DO Rías Baixas
Cata Este vino parcelario elaborado con albariño es una muy limitada serie de solo 4.000 botellas que se obtienen con la uva seleccionada de solo media hectárea. Toma su nombre del viñedo y parece justo representante del suelo donde se asienta la viña. Con un punto mineral muy atractivo y una boca firme, con volumen y, lo más destacable, una encomiable frescura.

LA DESPISTADA 2022
Bodegas Tarsus

DO Ribera del Duero
Cata Cada vez se empiezan a ver más blancos elaborados con la variedad albillo mayor que se da en la DO y este es buena muestra de ello. Monovarietal, se ha elaborado como si se tratara de un tinto, con un periodo de crianza en barricas de 500 litros y en depósitos de hormigón. Llama la atención su atractivo volumen, que no resta frescura. Madera muy bien integrada.

MILMANDA 2020
Familia Torres

DO Conca de Barberà
Cata Uno de los grandes blancos del panorama vinícola que año tras año confirma su innegable excelencia y su bien ganado puesto de honor que lo ha convertido en una referencia absoluta en el sector. Monovarietal de chardonnay fermentado en barrica, su mayor virtud es la intensidad aromática que despliega cargada de notas de fruta blanca y la atractiva concentración y elegancia.

CAPITEL 2020
Ossian Vides y Vinos

VT Castilla y León
Cata La variedad verdejo está dando muchas caras en las últimas cosechas y cada pago tiene matices propios de suelo y elaboración. El carácter de Capitel con sus nítidas y cautivadoras notas minerales viene del viñedo prefiloxérico, de suelos pizarrosos, de una perfecta maduración y una elaboración marcada por las necesidades del año. Afrutado, muy fresco y de gran cuerpo.

TERRERS 2019
Cavas Recaredo

Corpinnat
Cata Una joya artesana obtenida de un cultivo biodinámico de uvas autóctonas, pasando por una fermentación con corcho y removidos manuales en pupitre, con una larguísima crianza donde incluso el degüelle se hace a mano. Este extraordinario espumoso responde a una filosofía de respeto por el *terroir* y a un buen hacer trasmitido por generaciones. Generoso y de remarcada frescura.

MILESIMÉ PINOT NOIR 2019
Juvé y Camps

D Cava
Cata Este *rosé* gran reserva, de parcela con algo más de 30 meses de crianza, es una acertada interpretación de las cepas de pinot noir de la propiedad. Conquista a simple vista por su color y se vuelve irresistible cuando se perciben las notas de flores y fruta que llevan a una boca untuosa, amplia y de gran frescura. Reflejo del buen hacer de esta bodega ya centenaria.

ARS COLLECTA GRAND ROSÉ 2020
Codorníu

D Cava
Cata Tres son las variedades que intervienen en este reserva rosado procedente de diversos viñedos catalanes. La burbuja constante invita y, en nariz, empieza a dar su mejor cara con notas cítricas y recuerdos de fruta blanca y flor de naranjo. La frescura es una constante y la sensación global potente sugiere acompañar toda una comida. Boca suculenta, amplia y muy fresca.

TOSTADO DE SEADUR
O Luar do Si

DO Valdeorras
Cata En las covas de granito de la parroquia de Seadur (Orense) se pasificaban las uvas colgadas de las vigas de las casas para obtener un néctar para celebrar los grandes momentos de la familia. Hoy, la bodega ha retomado esa tradición para alumbrar este dulce tan especial en el que la frescura obtenida y las dulces pinceladas del godello, del que se extraen solo 35 lt por cada 100 kilos de uva, conquistan.

GRAN BARQUERO AMONTILLADO
Pérez Barquero

DO Montilla Moriles
Cata Si algo describe a este amontillado es la intensidad en todas sus facetas. Desde el tono dorado viejo, pasando por una nariz marcada y una boca donde juegan las notas de frutos secos con recuerdos de fruta escarchada. Con un largo postgusto final, el punto ligeramente salino lo convierte en perfecto acompañante de aperitivos.

ESTRELLA DE LOS MARES TÍO PEPE
Tío Pepe. Gonzalez Byass

DO Jerez-Xérès-Sherry
Cata Este fino embarcó en febrero de 2022 en el buque escuela Juan Sebastián Elcano, que cada año emula la proeza del marino de Getaria. De este modo, la bodega repite la tradición de tener vinos de 'ida y vuelta', como aquel primer vino que acompañó la expedición de Elcano. Los matices se han acentuado con el viaje y se muestra más maduro y complejo.

OBISPO GASCÓN YORS
Osborne

DO Jerez-Xérès-Sherry
Cata Nunca deja de enamorar un palo cortado donde el equilibrio lo es todo. Color oro viejo, despliega en nariz unas notas nítidas de frutos secos y madera, enmarcado por sensaciones que recuerdan las pasas y un fondo de caramelo. Muy especial, con el cuerpo de un oloroso en boca y la fina nariz de un amontillado. Larguísima crianza de más de 30 años. Perfecto de aperitivo.

BODEGAS

En la página anterior, exterior y sala de vinificación Mas La Plana en la bodega Waltraud, obra del arquitecto **Javier Barba,** en el corazón del Penedès.

Junto a estas líneas, vinos de la colección de **Antología Miguel Torres.**

LA HISTORIA CONTINÚA

Familia Torres no es solo una de las bodegas centenarias elaboradoras de vino más prestigiosas de Europa, también un ejemplo de decidida y audaz apuesta por la innovación. El prestigio internacional de sus vinos y brandis avala su trayectoria.

MÁS DE 150 AÑOS DE HISTORIA contemplan a la bodega Familia Torres, fundada en 1870, en Villafranca del Penedès. Desde entonces, cinco generaciones han transmitido de padres a hijos la pasión por la cultura del vino desde el respeto por la tierra y la tradición y, a la vez, la apuesta decidida por la innovación. Con esa filosofía, Familia Torres ha conseguido preservar su identidad como bodega familiar y dotar a sus vinos y brandis de prestigio internacional, con el foco puesto hoy en la elaboración de vinos de pequeñas producciones procedentes de viñedos singulares y fincas con historia, así como en la recuperación de variedades ancestrales para adaptarse al cambio climático.

Presente históricamente en el Penedès, así como en la Conca de Barberà, el Priorat y Costers del Segre, la firma cuenta también con viñedos y bodegas en las principales zonas vinícolas españolas –Rioja, Ribera del Duero, Rueda y Rías Baixas–, así como en Chile y California. La continua búsqueda de la excelencia, compromiso ambiental y vocación exportadora de la bodega han fortalecido su prestigio internacional, respaldado por reconocimientos como el de la marca de vinos más admirada del mundo (World's Most Admired Wine Brand), otorgado por la revista británica *Drinks International* en seis ocasiones. Además, Familia Torres es miembro de Primum Familiae Vini, asociación que integra a 12 de las familias centenarias elaboradoras de vino más prestigiosas de Europa, y de la Asociación de Viticultura Regenerativa, que promueve un cambio de paradigma en los viñedos para frenar el cambio climático.

En Cataluña, el epicentro para la vinificación y crianza de los vinos de la Familia Torres es el Celler Waltraud, construido en Pacs del Penedès en 2008 por Javier Barbar, referente en arquitectura bioclimática. Aquí se elaboran y envejecen algunos de los vinos más emblemáticos de la casa, como el legendario Mas La Plana o Reserva Real, nacidos en el Penedès. Junto a ellos, Milmanda y Grans Muralles, de la Conca de Barberà, y el icónico Mas de la Rosa, del Priorat, conforman la colección Antología Miguel Torres, una sublime selección de cinco viñas excepcionales que son el legado de esta gran familia del vino. La quinta generación continúa escribiendo su historia y ratifica su compromiso con la naturaleza, convencidos de que, cuanto más cuidan la tierra, mejores son sus vinos. torres.es **Juan Parra**

BODEGAS

En la página anterior, imágenes de la bodega **Tarsus,** un edificio a modo de *château* francés rodeado de 70 hectáreas de un viñedo propio.

Junto a estas líneas, otro detalle de la bodega, que alberga también un espacio social para reuniones de trabajo o encuentros de amigos.

LA RECOMPENSA

Tarsus es una bodega *boutique,* situada en el corazón de la Ribera del Duero, que elabora vinos dirigidos a quienes aprecian la calidad y saben disfrutarla. Con viñedo propio, firma vinos rotundos que recogen el alma de un *terroir* único.

NO ES FÁCIL ENCONTRAR EN EL MUNDO DEL VINO una bodega que tenga tan definido el perfil del consumidor al que quiere conquistar. Tarsus no tiene dudas: sus vinos van destinados a quienes aprecian la calidad y, además, saben disfrutar de ella. Por eso, palabras como 'hedonismo', 'placer' o 'relax' forman parte de su filosofía; y también 'recompensa', la que se encuentra en una copa tras una a veces dura y rutinaria jornada. Pero sin aspavientos: la calidad es por sí misma un lujo que no siempre requiere excesos.

Tarsus es una bodega *boutique,* fundada en 1998 a modo de *château* francés. Se encuentra en Anguix (Burgos), en el corazón de la Ribera del Duero, rodeada de 70 hectáreas de un viñedo propio donde cultiva, sobre todo, tinta del país y también cabernet sauvignon. Sobre estos mimbres, ha forjado su filosofía: capturar el alma de un lugar único y ofrecerlo en una botella. Es decir, transmitir sentimientos y sensaciones de esas que quedan grabadas en la memoria: el de pertenencia, por ejemplo, a la tierra en la que crecen sus viñas; el de respeto a las generaciones de viticultores que la trabajaron sin descanso; el de orgullo por haber recibido esa tierra generosa y fértil, y el de compromiso, para seguir cultivándola y cuidándola.

Situado a una altitud de entre 700 y 1.000 metros, el viñedo de Tarsus tiene más de 20 años de antigüedad. Sus producciones son escasas pero de gran calidad. La variedad tinta del país, mayoritaria en el viñedo, se caracteriza por su equilibrio en taninos y su escasez de oxidasa, lo que confiere al producto un color estable. Para la maduración de los vinos, Tarsus utiliza barricas de ocho toneleros, lo que le permite conseguir el equilibrio entre las características que cada una de ellas aporta. Además, anualmente renueva un tercio del parque de barricas, con lo que siempre se dispone de barricas nuevas o seminuevas, consiguiendo el aporte de taninos y el intercambio de oxígenos idóneos. El resultado son vinos intensos, rotundos y concentrados, pura esencia de la Ribera del Duero. La gama de Tarsus comprende los blancos Tarsus Verdejo (D.O. Rueda) y La Despistada, y los tintos Tarsus Roble, Tarsus Crianza, Tarsus Reserva, Tarsus Terno y Tarsus Finca El Canto, adscritos a la D.O. Ribera del Duero. A ellos se ha sumado recientemente Tarsus Selección de Viñedos.

La bodega cuenta también con un edificio social, estilo *art déco,* con capacidad para 35 personas, adecuado para visitas en grupo, reuniones de trabajo o encuentros de amigos para pasar un buen rato en un entorno único y elegante. tarsusvino.com **Juan Parra**

NUEVO BENEFICIO

¿VIAJAS COMO VIVES?

Hazte Titular Platinum y disfruta del nuevo **acceso gratuito a Fast Track y Fast Lane** en aeropuertos* de Aena

Amex Platinum

Tarjeta Platinum
American Express®

DON'T *live life* WITHOUT IT™

AMERICAN EXPRESS

*Sujeto a condiciones

American Express Europe, S.A. NIF A-82628041. Número de registro 6.837 en el Banco de España. Entidad de pago autorizada de acuerdo a la normativa de servicios de pago vigente. americanexpress.es.

En las fotos de la izquierda: Exterior de la nueva bodega de **Emilio Moro** en El Bierzo, que se inaugura este año; detalle de la tienda y una de sus referencias de godello, La Revelía.

Sobre estas líneas: Imagen de los viñedos, en Ponferrada, en pleno Valle del Sil.

PASIÓN POR EL VINO

Tras décadas elaborando marcas icónicas en Ribera del Duero, Bodegas Emilio Moro, en manos de su tercera y cuarta generación, consolida su aventura en El Bierzo con uva godello.

BAJO LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO, EMILIO MORO, una bodega familiar en manos ahora de la tercera y cuarta generación, ha elaborado vinos icónicos durante décadas. Uno de ellos es, por supuesto, Emilio Moro, que lleva el nombre no solo de la bodega, sino también de su fundador, abuelo y bisabuelo de los actuales gestores, y que desde la primera añada, en 1989, representa la tradición y el carácter del territorio. También Malleolus, que desde su nacimiento en 1998 marcó un antes y un después en la bodega; o Finca Resalso, en honor a la histórica finca plantada en 1932; o La Felisa, homenaje a la matriarca de la casa. Tras tantos años en Ribera del Duero, la familia Moro se enamoró de una variedad de uva, la godello, y de una zona, El Bierzo, y decidió en 2013 comenzar una aventura que se tradujo, tres años después, en el lanzamiento de El Zarzal y La Revelía, dos blancos monovarietales a los que se unió en 2019 Polvorete, la versión más fresca, joven y divertida de la godello. Ese proyecto, que comenzó como un sueño y se materializó en el lanzamiento de estas tres primeras etiquetas, ha dado un paso más ahora con la construcción de una bodega propia de Emilio Moro en El Bierzo, cuya inauguración se producirá en mayo de este año. Siempre con la pasión como motor y la calidad como referencia. emiliomoro.com **J. L. Gallego**

AL FILO DE LA EXCELENCIA

Los exclusivos y vistosos cuchillos elaborados a mano por el israelí Tomer Botner en su taller-tienda de Barcelona han conquistado a profesionales y *foodies* de todo el mundo.

TEXTO **MIGUEL BERTOJO**

MUY PRONTO, LA APARENTE RESERVA de Tomer Botner (Tel Aviv, 1981), diseñador y fundador de Florentine Kitchen Knives en 2012, da paso a un florido relato sobre los objetos que él mismo manufactura, literalmente, desde el mango hasta la hoja: cuchillos de cocina y/o de mesa personalizados. Bellos por su carácter artesanal, pero con un rigor propio de un producto industrial. Contemporáneos y atemporales a la vez. "Además de vistosos –explica–, son diseños únicos para profesionales y restaurantes de todo el mundo; para uso doméstico o para satisfacción de *foodies* ávidos de una buena herramienta, exclusiva y de estética única. Con hojas de diferentes aceros, mangos de distintas resinas, latón y otras aleaciones, madera..., pensando en la sostenibilidad y en materiales respetuosos".

En 2016, su compañera de vida, Noam Blumenthal (Tel Aviv, 1983), diseñadora de moda, se unió a la iniciativa que Botner había comenzado en su propio hogar, en el barrio de Florentin, al suroeste de Tel Aviv. De ahí su empeño en mantener ahora, desde su sede, con taller y tienda, en Barcelona desde 2018, un nombre que remite a sus raíces. "Los cuchillos –dice Botner– reflejan Oriente Medio y el Mediterráneo oriental. Esa coincidencia de civilizaciones es mi cultura".

Optar por este oficio y por un nicho de mercado así no fue casual. "Aunque pude tomar otros caminos, mi afinidad por los cuchillos de cocina no es de ayer: pasé casi diez años entre pucheros y disfruto cocinando", explica, y añade: "Aunque me gustan otras herramientas usadas en la cocina, prefiero los aspectos

En la página siguiente, **Tomer Botner,** en su taller del barrio barcelonés de Poble Nou. La visita al atelier incluye un *tour* didáctico sobre el cuchillo y sus procesos de elaboración.

Botner se estableció en Barcelona en 2018. Su marca, Florentine Kitchen Knives, lleva el nombre del barrio de Tel Aviv en el que nació.

culturales o de identidad ligados al cuchillo. Así que convertí esa pasión en mi proyecto de fin de carrera. Me pregunté qué podía hacer nuevo que nadie hubiera hecho y dediqué casi un año a diseñarlos y a perfeccionar la ejecución tanto de las hojas como de los mangos con materiales locales. Aunque empleé métodos contrastados en los países nórdicos, los procedimientos que desarrollé son originales".

Con la ayuda de familia, amigos y a través de las redes sociales, recaudó a través de *crowdfunding* los 20.000 dólares necesarios para empezar. Meses después, sus primeros cien cuchillos estaban fabricados y vendidos; luego 200, y 400... . "Al principio recurrimos a talleres externos, pero pronto comprendí la necesidad de verificar todos los procesos de principio a fin y de garantizar así la calidad, y la flexibilidad de la producción", relata.

Todo eso ocurría, como contábamos, en Israel, pero pronto Botner sintió que no era el lugar adecuado para continuar. "Me sentí aislado: los contratiempos en la provisión de materiales o herramientas, o en la logística eran la tónica". Y surgió la alternativa, Barcelona: "Una gran urbe con un movimiento considerable y apenas impedimentos, no muy lejos de la familia, y con una climatología similar. Vimos una oportunidad y decidimos".

Tras un breve paso por El Raval, abrieron este taller-tienda en el barrio de Poble Nou cuya visita incluye un *tour* didáctico que compendia diseño y manufactura; historia y tradición del oficio y la actividad; una introducción a sus rudimentos; personalización de un cuchillo, afilado...

Las enseñanzas de los clientes

Pese a ser diseños propios, Botner y Blumenthal aprenden cada día de los usuarios, también de los profesionales de la cocina, "indispensables para obtener un producto idóneo", de otros artesanos, de los avances tecnológicos... Es la noción nipona de *kaizen,* de mejora continua, de pequeños progresos constantes que, a largo plazo, suponen grandes beneficios. Son herramientas de calidad y, sobre todo, muy versátiles, unas más utilitarias y otras para tareas específicas. Presentes en establecimientos de todo el mundo –el grueso de sus ventas es *online*–, Botner cita a Nick Bril y Sergio Herman, de The Jane (Amberes), con quienes 'debutaron'; Christian Bau, de Victor's (Perl, Alemania), tres estrellas Michelin; Richard Ekkebus, de Amber (Hong Kong); o David Barzilay, de Lazy Bear (San Francisco). También el equipo del Lucky-Cat (Londres), de Gordon Ramsay, otro tres estrellas Michelin; o Jason Atherton, del Maze (Londres), también de Ramsay.

Su catálogo básico incluye tres modelos: cuchillo de pelar o pelador, con hojas de apenas 10 cm; cocinero o de chef, curvado, de unos 20 cm de hoja; y de carne. Para mantenerlos afilados, conviene observar ciertas reglas y rutinas: "Mejor lavarlos a mano, no en lavavajillas, y secarlos; nada de ponerlos en remojo o en el fregadero si no se van a usar de inmediato. Y que no rocen otros cuchillos: los filos de acero endurecido se dañan entre sí".

Romeo y Julieta Cupidos.

Vitola de galera: Veronas, cepo 55 (21,83 mm) x 148 mm + **Capa** de color colorado, bella, elegante y sedosa + **Sabor** amaderado, especiado, con recuerdos a café, nuez moscada, pasas y un punto de ron añejo + **Aroma** amaderado y especiado + **Fortaleza** media-fuerte + **Tiempo de fumada:** 60-80 minutos.

EL VALOR DE LAS TRADICIONES

El nuevo lanzamiento en España de Romeo y Julieta es *Cupidos,* una vitola de sabores complejos pensada para los amantes de los Habanos clásicos.

LA MARCA DE HABANOS ROMEO Y JULIETA FUE CREADA EN 1875, en homenaje a la obra de William Shakespeare, y alcanzó renombre internacional poco después, en los primeros años del siglo XIX. Tuvo que ver en su éxito la determinación de Pepín Rodríguez, dueño de la marca en aquellos años, por introducir y dar valor a las ahora emblemáticas anillas en los cigarros cubanos. El nuevo lanzamiento de Romeo y Julieta en España se llama Cupidos, una nueva vitola que amplía la ya extensa y variada gama de la marca. Esta nueva vitola, conocida en galera como Veronas, tiene un cepo 55 y una longitud de 148 mm y se presenta como una opción perfecta para quienes aprecian los Habanos tradicionales, especialmente los de aroma singular. En su nota de cata destacan las notas amaderadas, especiadas, con recuerdos a café y un punto de ron añejo. Se presenta en un elegante estuche de 20 cigarros lacado con los colores rojo y blanco, con los motivos más icónicos de la marca. Romeo y Julieta Cupidos está disponible a un precio de 1.440 euros la caja y de 72 euros el habano. Se comercializa a nivel mundial exclusivamente en La Casa del Habano y en tiendas especialistas en Habanos (por eso lleva un cintillo especial con dicha mención), mientras que en España se vende en estancos especializados. **Juan Parra**

DESPLIEGUE DE SABORES

Ácido, dulce, salado y amargo determinan la esencia de las pequeñas delicias que nutren la despensa del buen *gourmet*.

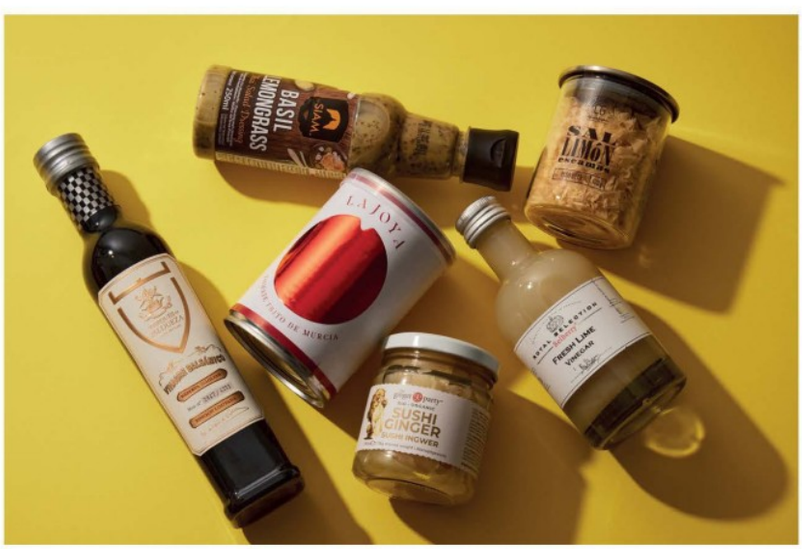
TEXTO **FEDERICO OLDENBURG**
ILUSTRACIÓN **JUAN CARLOS DE MARCOS**

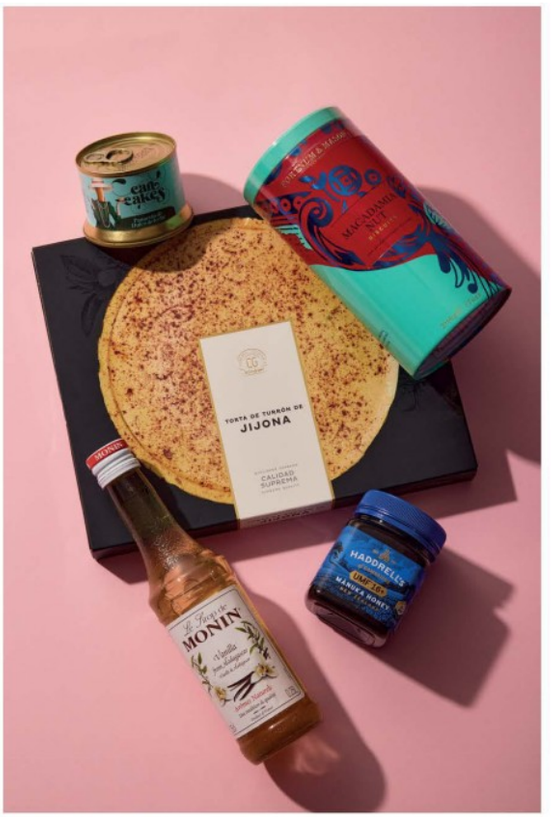
ÁCIDO, DESAFÍO PAPILARIO

TAN CONTRADICTORIO COMO PLACENTERO

Junto a estas líneas, de izquierda a derecha y de arriba abajo: Refresco *Olive Lemonade*, de **LE TRIBUTE** (*pack* de cuatro botellas, *9,99 €*). Ginebra **MARTIN MILLER'S WINTERFUL,** con mandarina y cardamomo *(39,75 €)*. Extracto puro de limón, de **NIELSEN MASSEY** *(7,55 €)*. Limoncello **FIORITO** *(18,90 €)*. Gominolas sabor limón, de **WONKANDY** *(3,60 €)*. Piel de yuzu, de **TERRE EXOTIQUE** *(15,90 €)*.

Abajo, en el mismo orden: Aliño de hierba y limón con albahaca, de **DESIAM** *(4,50 €)*. Sal en escamas con limón, de **CLUB DEL GOURMET** *(5,90 €)*. Vinagre balsámico Edición Limitada, de **MARQUÉS DE VALDUEZA** *(22,00 €)*. Tomate frito de Murcia, de **LAJOYA** *(4,95 €)*. Vinagre de lima, de **BELBERRY** *(8,85 €)*. Jengibre para *sushi bio-organic*, de **THE GINGER PARTY** *(5,90 €)*.





DULCE, CARICIA DEL PALADAR

SATISFACCIÓN Y REFUGIO DE LOS GOLOSOS

Arriba a la izquierda, de izquierda a derecha y de arriba abajo: Panacota de dulce de leche, de **CAN CAKES** *(2,49 €).* Galletas *Piccadilly Macadamia Nut,* de **FORTNUM & MASON** *(14,85 €).* Torta de turrón de Jijona, de **CLUB DEL GOURMET** *(7,90 €).* Sirope de vainilla, de **MONIN** *(7,50 €).* Miel de manuca de Nueva Zelanda, de **HADDRELL'S** *(49,00 €).*

Sobre estas líneas, en el mismo orden: Licor de manzana de Tennessee, de **JACK DANIEL'S** *(23,35 €).* Refresco de manzana con vinagre de sidra, de **BRAINAPPLE** *(2,79 €). Chutney* de mango a la pimienta de Penja, de **TERRE EXOTIQUE** *(6,50 €).* Bastones de azúcar de caña para té, de **CANASUC** *(12,00 €).*

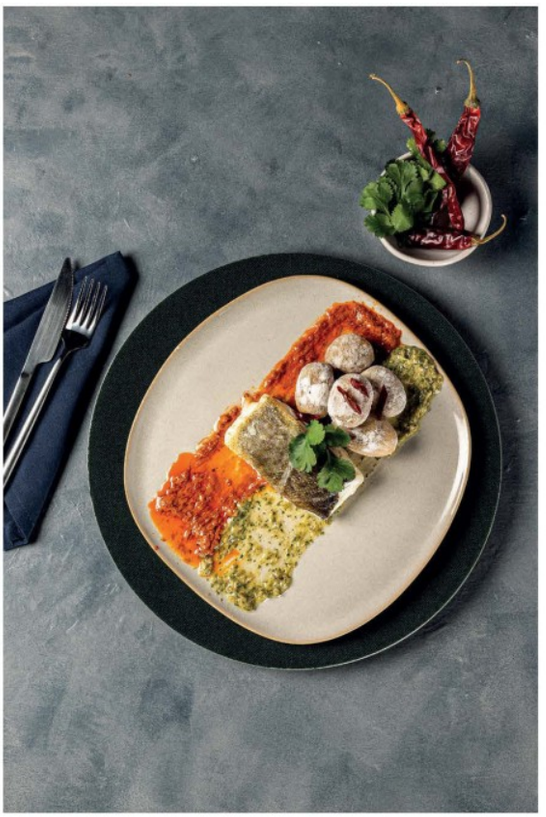
A la izquierda de estas líneas: Barquillos rellenos con cacao y coco, de **BUSSY** *(c.p.v.).* Surtido de dulces árabes *Baklawa,* de **ALSULTAN** *(19,50 €).* Pimientos asados confitados en aceite de oliva virgen extra, de **RUFINO** *(13,90 €).*

LA FUERZA DEL SALADO

ANTÍDOTO CONTRA LA INSIPIDEZ

A la derecha, de izquierda a derecha y de arriba abajo: Patatas fritas con chipotle moderadamente picantes, de **DOCTOR SALSAS** *(3,50 €).* Crema de queso pecorino y trufa negra, de **APPENNINO FOOD** *(21,80 €).* Aceitunas *kalamata* del Peloponeso, de **KALIOS** *(8,90 €).* Calamar "de otro planeta" en su tinta a la brasa, de **GÜEYUMAR** *(16,00 €).* Cocochas de merluza de **EUTIMIO** *(17,50 €).* Pistacho manchego tostado *Premium*, de **49 PISTACHOS** *(8,30 €). Crackers* artesanos con pimienta roja y cúrcuma, de **LADY JOSEPH** *(3,95 €).* Salsa de soja ecológica de **CLEARSPRING** *(36,90 €).*

Abajo, en el mismo orden: Ajo negro elaborado con ajo morado de las Predroñeras, de **CLUB DEL GOURMET** *(8,50 €). Crackers* naturales con mantequilla, de **THE FINE CHEESE CO** *(c.p.v.).* Salsa *hoisin*, de **LEE KUM KEE** *(4,90 €).* Salsa de oliva verde y piparra, especial para gildas, de **OLÍQUIDA** *(9,90 €).* Anchoas de Santoña, de **MANERO** *(22 €).* Cofre de ibéricos *Deluxe Gold Selection* cortados a mano, con bandeja de regalo, de **EXTREM PURO EXTREMADURA** *(129,00 €).* Sal azul de Persia con molinillo, de **CLUB DEL GOURMET** *(15,50 €).*



UN MATRIMONIO REAL

El rey de los bacalos, el *skrei,* se alía con la reina de las cocinas, la española, para acompañar exquisitas recetas tradicionales.

TODOS LOS AÑOS, EL BACALAO *SKREI* recorre cerca de mil kilómetros desde el mar de Barents, junto al Ártico, para desovar en las aguas algo más cálidas de la costa norte de Noruega. Este recorrido le proporciona una carne más firme que se traduce en lascas tersas y una textura de máxima calidad, lo que lo convierte en el bacalao más *premium* del mercado. Este año, el rey de los bacalaos ha emprendido un nuevo viaje para llegar a nuestro país, que ha recorrido de Norte a Sur, desde el País Vasco hasta las Islas Canarias, hasta encontrar a su reina: la gastronomía española. Así, esta temporada, el *skrei* noruego estará acompañado de algunos de nuestros mejores productos autóctonos para demostrar toda su excelencia culinaria, de la mano de su embajadora, la chef Pepa Muñoz (del restaurante El Qüenco de Pepa), en algunas de las recetas más suculentas de nuestra gastronomía: desde un delicioso *skrei* noruego con papas arrugás y mojo picón (a la izquierda, arriba) hasta un *skrei* noruego a la vizcaína (junto a estas líneas). Unos platos con vocación real **María Rosa**

AMARGO, PLACER ADULTO

EL MÁS COMPLEJO DE LOS SABORES

A la derecha, de izquierda a derecha y de arriba abajo: Vermouth blanco vasco **ASTOBIZA** (con botella de 20 cl de vermouth rojo, *24,50 €). Sparkling Tea,* bebida espumosa de té, de **FORTNUM & MASON** *(14,95 €).* Mermelada de naranja al whisky de malta, de **TIPTREE** *(7,90 €).* Chocolate negro 80% cacao de San Martín (Perú), de **MARANÁ** *(5,90 €).* Cerveza artesanal Pale Ale artesanal fermentada con pan, de **SR. MENDRUGO** *(1,99 €).*

Abajo, en el mismo orden: Champagne extra brut, de **MANERO** *(38 €).* Café molido de tueste natural 100% Arábica origen Etiopía, de **CLUB DEL GOURMET** *(9,90 €). Pack* de cóctel *espresso Martini,* de **ALEMBIQ** *(25,00 €).* Aceite de oliva virgen extra picual 1º día de cosecha, de **CASTILLO DE CANENA** *(23,90 €). Bitter* **ANGOSTURA** para coctelería *(12,85 €).* Chocolate negro con café 70% cacao, de **MICHEL CLUIZEL** *(6,90 €).*

Todos los productos han sido seleccionados en el **CLUB DEL GOURMET** de El Corte Inglés (salvo los de **MANERO,** de MANERO EN CASA).

Fotografía: **Jacobo Medrano**

CON NOMBRE PROPIO

Dry Martini Madrid, de Javier de las Muelas, versiona el clásico Moscow Mule con Torres 15 como protagonista.

Dicen que Torres 15 es el brandy preferido por *bartenders* de todo el mundo. Envejecido en barricas de roble, es intenso y equilibrado y despliega un sofisticado perfil y una extremada finura que le confieren una personalidad inigualable y acentúan su versatilidad para su uso en coctelería. En Dry Martini. The Bar, el proyecto de Javier de las Muelas, han versionado para GENTLEMAN el clásico Moscow Mule, con base de vodka, para crear el Torres Mule con, claro está, brandy Torres 15. Salud. **María Rosa**

TORRES MULE

INGREDIENTES
2 rodajas de jengibre + 3 cl de zumo de lima + 1 cl de sirope de azúcar + 6 cl de Torres 15 + 10 de ginger beer + hielo picado + 2 rodajas de pepino + 1 ramita de menta.

PREPARACIÓN
Majamos el jengibre en un vaso mezclador y añadimos la lima, el sirope y Torres 15. Mezclamos y servimos, en este caso, en una taza de cobre. Completamos con ginger beer e hielo picado y decoramos con pepino, menta y dos pajitas cortas.

MUCHO MÁS QUE UN CUMPLEAÑOS

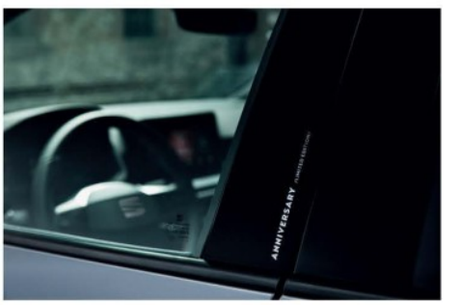
El SEAT Ibiza cambió la historia de la automoción en España y, sobre todo, de la marca. Ahora, 40 años y cinco generaciones después de que la primera unidad saliera de la línea de producción, una edición especial SEAT Ibiza "FR Aniversario" se une a la celebración.

El primer **SEAT Ibiza** salió de la línea de producción el 27 de abril de 1984. Esa unidad, una versión 1.5 GLX, se conserva en la exposición de SEAT HISTÓRICOS de la marca.

Detalles del exterior e interior de la edición limitada del SEAT Ibiza "FR Aniversario".

FICHA TÉCNICA
SEAT Ibiza "FR Aniversario"

Motorización: gasolina 1.0 (3 cilindros) o 1.5 (4 cilindros) + **Potencia total:** 115 y 150 CV, manual y automático + **Velocidad máxima:** entre 198 y 216 km/h + **Consumo:** de 5,1 a 6,2 litros cada 100 km + **Precio:** Por 100 € / mes



UN RECORRIDO POR SEAT HISTÓRICOS, una suerte de museo con algunos de los vehículos más emblemáticos de la historia de la firma, permite admirar desde los primeros y señoriales 1400 hasta *concept car* de última generación que dispararon la imaginación de los diseñadores. Incluso el *papamóvil* que se fabricó en apenas una semana cuando el séquito del papa Juan Pablo II cayó en la cuenta de que el original, montado sobre un Range Rover, no cabría por las puertas de los estadios Camp Nou y Bernabéu, que albergarían dos de los actos más multitudinarios de la visita a España del pontífice, en 1982.

Está también el coche número un millón de SEAT, un 124 fabricado en 1969 que los gestores de la fábrica decidieron sortear entre los empleados y que le tocó a un joven sin carnet de conducir y con escasos posibles que, agobiado por los gastos que conllevaría, eligió quedarse con su valor en metálico. El afortunado, más de medio siglo después, todavía acude de cuando en cuando a la exposición para admirarlo.

Y entre tanto icono goza de un lugar de privilegio –no físicamente, pero sí en la memora sentimental de la marca– el primer SEAT Ibiza, un modelo de color rojo que salió de la línea de montaje el 27 de abril de 1984. Es decir, hace 40 años.

No es un aniversario cualquiera. El Ibiza supuso uno de los capítulos más destacables de la historia del automóvil español –con permiso del SEAT 600–, aportando la amplitud y el confort entonces reservados a los modelos de alta gama a una carrocería compacta de apenas 3,6 metros e incorporando la colaboración de firmas de prestigio, como Italdesign de Giorgio Giugiaro para el diseño, o Porsche para la tecnología aplicada al motor –de ahí el *System Porsche* que SEAT se encargó de publicitar y que a tantos aficionados obnubiló–.

Pero es que, además, la llegada del Ibiza supuso un nuevo punto de partida para la compañía, pues fue el primer coche creado y desarrollado por SEAT desde cero –tras el fin de la alianza tecnológica con FIAT–, lo que

De izquierda a derecha, las cuatro generaciones del **SEAT Ibiza.** La quinta, en la imagen corresponde al modelo **"FR Aniversario",** en *Gris Graphene,* lanzado con motivo del 40 aniversario del modelo.

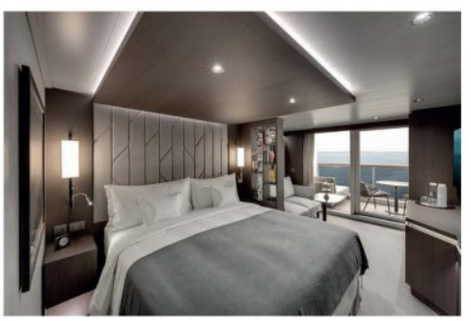
ayudó a construir una imagen independiente que contribuyó a internacionalizar la marca: en la actualidad, el 82% de sus coches se exportan.

Desde entonces, SEAT ha lanzado cinco generaciones del Ibiza, hasta vender más de seis millones en estos 40 años. A aquel rompedor primer Ibiza, que vendió casi 1,3 millones de unidades hasta 1993, le siguió un modelo más aerodinámico y potente que vendió más de 1,5 millones hasta 2002. La tercera versión supuso un salto de calidad en ingeniería, prestaciones y diseño, con un 'chásis ágil' que maximizaba su dinamismo (640.000 ventas hasta 2009); la cuarta (casi 1,5 millones hasta 2017) incorporó toda la tecnología emergente; mientras que la quinta, la actual, mantiene el estilo y la pasión como señas de identidad combinadas con la digitalización y la conciencia medioambiental.

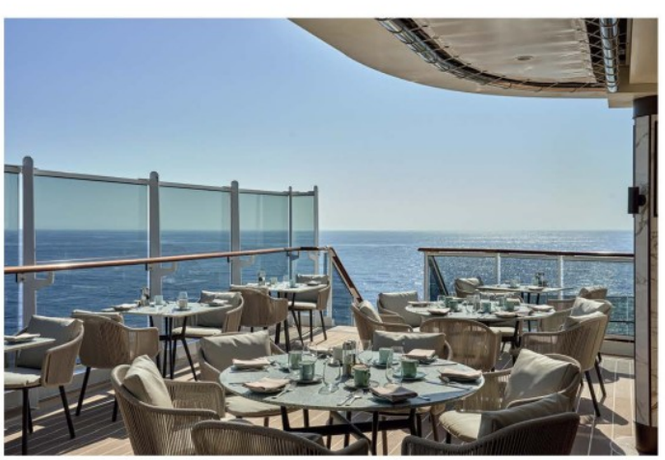
Pero la marca ha querido dar un paso más en esta celebración del 40 cumpleaños con el lanzamiento del SEAT Ibiza "FR Aniversario", con un acabado especial, que presenta nuevos colores, equipamientos y llantas de aleación, así como detalles únicos de diseño. El exterior se beneficia del exclusivo color *Gris Graphene* en la carrocería y *Gris Cosmo* en las llantas de aleación de 18 pulgadas, mientras que el emblema *Anniversary Limited Edition* figura en el pilar B grabado con láser, así como en los umbrales de las puertas. En el interior, el habitáculo recibe un giro de diseño gracias a la introducción de asientos *Bucket,* confortables y deportivos, y al nuevo acabado de aluminio oscuro mate para la consola y las partes de las puertas. Quien se quiera animar a la celebración, que sepa que ya está disponible. seat.es **J. L. Gallego**

VIAJE DE LUJO EN ALTA MAR

Viajes El Corte Inglés le ofrece Explora Journeys: cruceros para sibaritas a bordo de lujosos barcos, con amplias *suites* y exquisita gastronomía.



AVALADO POR LA EXPERIENCIA DE DÉCADAS navegando en el mar, el Grupo MSC ha creado Explora Journeys, un nuevo concepto de crucero concebido para viajeros exquisitos y cosmopolitas. A bordo de modernos barcos de lujo, los clientes podrán disfrutar de amplias *suites* con terraza privada, una gastronomía tan variada como exquisita, grandes espacios dedicados al bienestar y un excelente servicio. Esta nueva forma de vivir un crucero ya cuenta con el barco Explora I –que en estos momentos navega por el Caribe antes de venir al Mediterráneo–, aunque la flota alcanzará prontó un total de seis embarcaciones. Desde el momento en que el viajero llega a la *suite* y es recibido con una botella de *champagne* francés, comienza una experiencia única de claro sabor europeo y que la marca ha resumido con el evocador concepto de *Ocean State of Mind.*



Todas las habitaciones son *suites,* de un mínimo de 35m², diseñadas con refinada elegancia, ventanales al suelo y amplias terrazas desde las que disfrutar en una *chaise longue* de cautivadoras vistas al mar. La gastronomía ofrece en el Explora I hasta 18 espacios de hostelería, con 12 bares y seis restaurantes, uno de ellos, Anthology, reservado para menús de estrella Michelin.

Entre los próximos itinerarios destacan:
-27 de junio. Atenas-Atenas (noche en Estambul).
-11 de agosto. Barcelona-Roma (noche en Ibiza).
-27 de septiembre. Atenas-Atenas.

Reserve con Viajes El Corte Inglés y disfrute de asesoramiento personalizado además de grandes ventajas como bebidas y wifi ilimitados y tasas de embarque, cuota de servicio, *spa* y transporte desde el puerto al centro de la ciudad incluidos.

1

1. **Octo Finissimo.** El calibre BVL 138 luce todo su esplendor en el fondo de la caja de oro amarillo de 40 mm de esta nueva propuesta de la línea.

LA FORTALEZA DEL ORO

Bulgari se apoya en el oro amarillo, entre otros, para dejar su particular testimonio de la elegancia... Y, por supuesto, celebra también los diez años del Lvcea.

LA PRIMERA APUESTA DEL AÑO mostrada por Bulgari en la LVMH Watch Week celebrada en Miami tiene al oro, y en especial al amarillo, como protagonista. La primera declinación se registra en el *Bulgari Bulgari*. Nacido como *Bulgari Roma* en 1975, la colección ha conservado siempre esa aura distintiva que le aporta su bisel grabado. Desde su renacimiento en 2019, la casa recuperó ese carácter elegante y lo refinó con un brazalete metálico y nuevos calibres automáticos.

Estas piezas de nuevo cuño que ahora se presentan se visten de oro amarillo (el material original) y en oro rosa; y lo hacen en dos diferentes tamaños. El primero tiene una caja de 38 mm con fondo transparente para la visión completa del calibre BVL 191 automático. El segundo, de 26 mm de diámetro y movimiento de cuarzo, tiene un grosor de apenas 6,35 mm, lo que le confiere un aire más femenino.

Hace diez años llegaba al mercado *Lvcea,* una colección que se convertía en una nueva interpretación de Bulgari alrededor de los relojes joya, consolidando su reputación como el "joyero romano del tiempo". Celebrando esa década creativa, las líneas del reloj inspiradas en la joyería se han refinado con elegancia. Y como prueba de ello, más allá de su esfera engastada con diamantes, Bulgari da

2

3

2. **Lvcea.** Esta es una de sus mejores propuestas en el año de su décimo aniversario como colección. La esfera confeccionada uniendo uno a uno trozos de malaquita es simplemente una maravilla.

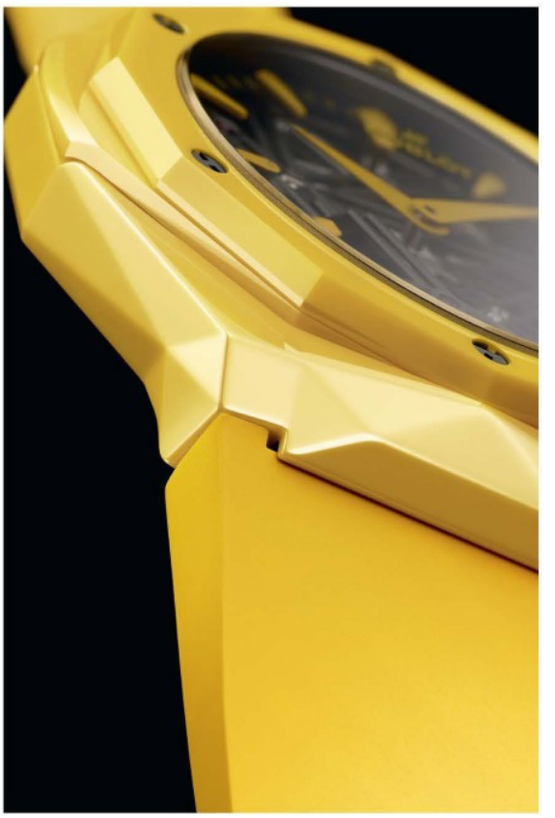
3. **Bulgari Bulgari.** En dos diferentes diámetros y con el oro amarillo como protagonista activo de una de las creaciones que mejor definen a la casa romana. Pura elegancia y belleza.

un nuevo sentido a la esfera tanto con la utilización del nácar como con un llamativo trabajo ejecutado a partir de incrustaciones de malaquita, lo que convierte a cada pieza en algo único porque ninguna esfera es igual.

La versión de 33 mm, con un grosor de 9,16 mm, está impulsada por un calibre mecánico automático con una reserva de marcha de 42 horas. Alternativamente, se oferta una versión de 28 mm que viene equipada con un movimiento de cuarzo, lo que permite un grosor de solo 7,72 mm. En lo que respecta al conjunto del reloj, el brillo del bisel, ya sea de acero o de oro rosa, se combina armoniosamente con un brazalete metálico.

Una tercera propuesta bañada por el oro –en este caso también amarillo– se produce en el *Octo Finissimo,* que ofrece ahora una estética atemporal bajo una nueva luz con el efecto brillante sobre las 58 facetas que registra la caja que, además, exhibe unos ángulos totalmente arquitectónicos que desembocan en un brazalete de oro amarillo satinado. La esfera, lacada en azul profundo con acabado de rayos de sol, completa la suntuosidad del oro. Con un diámetro de 40 mm y una delgadez de tan solo 6,4 mm, en su interior incorpora el calibre interno BVL 138, de cuerda automática y con el carácter ultraplano como distinción. **R. B.**

HUBLOT



HUBLOT

HUBLOT

En la página anterior:
Esta nueva propuesta en la asociación de **Hublot** con el artista francés **Richard Orlinski** elige un amarillo intenso que aporta una visión especial a la 'arquitectura' del reloj.

Junto a estas líneas:
El fondo de la caja y del movimiento con tourbillon en la versión azul celeste.

EL ARTE DE ROMPER MOLDES

El nuevo *Classic Fusion Richard Orlinski* de Hublot apuesta por colores que transitan entre el azul más delicado y el amarillo más ácido. Eso sí, sin perder el carácter de una propuesta tan personal como reconocible.

HUBLOT HA HECHO de la fusión algo más que un eslogan, y cuando esta se realiza en compañía de creadores como Richard Orlinski nunca pasan desapercibidas. La pregunta que hay que hacerse muchas veces es si el reloj surge de una obra de arte o es al contrario. Lo evidente, sin duda, es que Hublot ha asentado una relación muy especial con el universo del arte, acentuada en su colaboración con Orlinski –el artista francés con más ventas a nivel mundial–, que ha sido siempre muy fructífera.

Como lo son estas nuevas creaciones presentadas durante la LVMH Watch Week –y que presentamos a modo de aperitivo–, que van desde el amarillo intenso al azul cielo. Dos lados de una misma moneda creativa rematados con la excelencia de un tourbillon.

El primero luce caja, correa, bisel, agujas e índices en amarillo. Su impulso sigue asociado al movimiento de cuerda manual HUB6021, uno de los favoritos entre los amantes de la marca. Sus componentes obligados, como la corona y los seis tornillos con forma de H alrededor del bisel, parecen suspendidos en el espacio por puentes de esqueleto negro de PVD. Entre las 8 y las 9, la reserva de marcha indica su autonomía de cinco días, mientras que a las 6 horas aparece prácticamente suspendida la jaula del tourbillon, un efecto a lo que contribuye que en ambas caras el cristal de zafiro se convierte en un escenario totalmente abierto sobre el que se disponen los puentes que sostienen el movimiento.

La caja de 45 mm presenta los atrevidos contornos del estilo característico de Richard Orlinski. Una clave que se sigue desde 2017, cuando Hublot formalizó su unión con el artista y dio otra vida al *Classic Fusion,* con un esculpido bisel, un rediseño de la caja y unos índices elaborados artesanalmente. **R. B.**

REGRESO A LA PRIMERA LÍNEA DE LA ELEGANCIA

El *Chiffre Rouge* de Dior Horlogerie marcó una época hace 20 años, convertido en el reloj de caballero de la firma. Ahora, vuelve con todos los honores.

***CHIFFRE ROUGE* SE REINVENTA.** Veinte años después de su primer lanzamiento, se reactiva con la llegada de ocho nuevos modelos que presentan algunos de los códigos más icónicos de la casa, marcados como siempre por la elegancia y los conceptos de la alta costura. Junto a la reconocible construcción asimétrica de la caja, su corona roja y sus agujas a juego –el "color de la vida", según Christian Dior–, hay otro elemento fetiche para el modisto, el número ocho, que también aparece en esta creación; es el único guarismo de la indicación de la fecha que se realza en rojo. Revisitados con un toque de modernidad, los nuevos *Chiffre Rouge* lucen ahora las líneas del *cannage* (mimbre), símbolo eterno de Dior. Grafismos microtexturados que magnifican la esfera y la masa oscilante de los movimientos automáticos que impulsan estas creaciones. Desde el Sellita SW300 para la versión tres agujas en caja de 38 mm., un calibre estéticamente reelaborado con la masa oscilante decorada con el cannage Dior y acabados del puente más refinados, a la versión de 41 mm equipada con el movimiento de cronógrafo El Primero 400 de Zenith. Por último, Dior Horlogerie ofrece dos modelos equipados con un calibre Tourbillon que conmemoran estos veinte años. Como remate, correas intercambiables en caucho o en cuero. **R. B.**

La arquitectura especial de la caja con su corona a las 4 horas, el toque rojo sobre el negro e incluso los brillantes en el bisel son algunos de los signos que hablan del estilo del *Chiffre Rouge*. Sin olvidar otros elementos fetiche de **Monsieur Dior,** como el motivo *cannage*.

DESPERTAR LOS SENTIDOS

El *Chronomaster Triple Calendar* de Zenith hace realidad un viejo proyecto de la manufactura.

TRES VERSIONES Y UN MISMO OBJETIVO, el de crear un *Chronomaster Triple Calendar* que refleje el estilo Zenith. Y así, bien sea opalina plateada con contadores negros, opalina gris marengo o la edición *boutique* de color verde con rayos de sol, la firma de Le Locle recupera un prototipo que ha dormido en los archivos de la manufactura 55 años. En 1970, Zenith fabricó 25 piezas 'conceptuales' con el triple calendario y fase lunar en la caja redonda del A386 y son esas proporciones las que dan vida a la caja de acero, que no cuenta con bisel y luce un cristal de zafiro ligeramente abombado. A diferencia del resto de *Chronomaster,* los subcontadores ofrecen un único color y ayudan a visualizar mejor toda la información. En cuanto al calibre, es una nueva versión de la última generación de El Primero de alta frecuencia, es decir late a 5 Hz (36.000 alt/h) e indica las décimas de segundo. **R. B.**

VELOCIDAD PUNTA

Tudor regresa al mundo del automovilismo, y lo hace en la competición más seguida por el gran público: la Fórmula 1. Será nuevo *partner* del equipo Visa Cash App RB.

TUDOR DA UN PASO MÁS EN SU APUESTA DEPORTIVA. Lo hace como *partner* del equipo Visa Cash App RB –el que fuera Scuderia AlphaTauri y antes Toro Rosso–, que se renueva como equipo de Fórmula 1, y lo hace apoyado en una firma que ha estado al lado de equipos ganadores durante la era dorada del automovilismo, empezando por el Tudor Watch Racing Team a finales de los 60 y hasta el reciente IMSA TUDOR United SportsCar Championship. Los pilotos de la nueva escudería son Daniel Ricciardo y Yuki Tsunoda, la punta de lanza de un equipo que se ha sometido a un cambio radical, no solo en lo que respecta a la llamativa decoración, que incluye la marca Tudor, al igual que los monos de los pilotos, sino en todos los departamentos, desde la dirección hasta la ingeniería, ya que se ha embarcado en una nueva aventura con el objetivo de convertirse en una de las sorpresas de la temporada de Fórmula 1. "Tudor siempre ha estado impulsado por un espíritu audaz, una voluntad constante de hacer las cosas de manera diferente", dice Eric Pirson, CEO de la compañía. "Y este espíritu lo llamamos *Born to Dare*, que es exactamente lo que Visa Cash App RB está demostrando de cara a la temporada 2024 de F1. Estamos encantados de volver al automovilismo con un socio que está preparado para asumir el reto". **R. B.**

Carrera Cronógrafo Tourbillon. Sin duda, la pieza más espectacular al incorporar el órgano regulador a la medición de tiempos parciales del cronógrafo.

Carrera Cronógrafo. Inspirado en una pieza de los 60, cuenta con un contador de 30 minutos mientras la fecha se muestra a las 9 horas.

Connected E4. TAG Heuer es la marca de relojería mecánica con mejores exponentes entre los conectados. Este no defraudará a sus seguidores con su interpretación del verde.

UN HILO CONDUCTOR

TAG Heuer lanza en la LVMH Watch Week propuestas que se sumergen en la innovación, en sus iconos y, sobre todo, atrapadas por un color que anticipa el año relojero: el verde.

EL VERDE EN TODA SU EXTENSIÓN –está presente en distintas líneas de actuación–; es la propuesta de TAG Heuer para este comienzo de año relojero. Empezando por su icónico *Carrera cronógrafo*, que en este caso se inspira en el ya mítico *Dato* de 1968, con la ventanilla de la fecha en la posición de las 9 horas. Esta nueva versión presenta notables mejoras técnicas, como una mayor ergonomía, un reborde curvado y una esfera con acabado cepillado circular. El reloj, en acero, luce índices y agujas rodiados, complementados por una subesfera monocroma *azuré* verde azulado en la posición de las tres.

Además de este cronógrafo, apuesta por ofrecer otra versión crono acompañada por un tourbillon que destaca por la elegante esfera cepillada circular, también de color verde azulado. La esfera del reloj de 42 mm es pura artesanía que se complementa, como en el anterior, con el icónico diseño Glassbox, con el cristal de zafiro curvado ofreciendo una vista panorámica del tourbillon.

TAG Heuer es pionera en los relojes conectados y su E4 de 45 mm ofrece una cara en intenso tono verde, combinando la elegancia relojera con la tecnología de vanguardia del mundo conectado. El reloj *TAG Heuer Connected* ofrece tres esferas distintas para este reloj: Mirage, Prism y Chromatic. Estas carátulas se han adornado minuciosamente con diferentes tonos de verde que reproducen el del bisel, ofreciendo un toque de animación sin comprometer la elegancia. **R. B.**

CARRERA
TAG HEUER
SWISS

AGENDA
NACIONAL

PROPUESTAS CULTURALES EN TODOS LOS RINCONES DEL PAÍS

El arte se transforma en instrumento de reflexión; sobre el cerebro, por ejemplo, o la relación del hombre con la naturaleza.

TEXTO **LUIS INI**

Naturaleza o cultura. **Barcelona**

BARCELONA

¿NATURALEZA O CULTURA?

Hasta el 31 de diciembre.
Centro Martorell de Exposiciones.

Reabierto pocas semanas atrás después de más de 13 años cerrado y tres de rehabilitación, este edificio fue inaugurado en 1882 como Museu Martorell. Ahora inicia esta nueva etapa con una exposición que propone reflexionar sobre la relación entre los seres humanos y la naturaleza, en un camino que va desde los gabinetes de curiosidades hasta los modernos museos de ciencias naturales. Destaca el esqueleto de Avi, un elefante que fue la estrella del Zoo de la Ciudad Condal mucho antes que el famoso gorila albino Copito de Nieve.
museuciencies.cat

Arte Pop. **Bilbao**

BILBAO

SIGNOS Y OBJETOS: ARTE POP DE LA COLECCIÓN GUGGENHEIM

Hasta el 15 de septiembre.
Museo Guggenheim.

Una de las características más notables del Arte Pop es la absorción de numerosos elementos de la cultura popular, de ahí lo de Pop, que también quiere referir un espíritu burbujeante, festivo. El impulso económico en Estados Unidos desde la Segunda Guerra Mundial y hasta bien entrada la década de los 60 se reflejó en el auge del consumismo, la evolución de los medios de comunicación masivos y de los métodos industriales de reproducción. Se exponen obras de Roy Lichtenstein, Andy Warhol, Claes Oldenburg y Robert Rauschenberg.
guggenheim-bilbao.eus

Sorolla. **Castellón**

CASTELLÓN

SOROLLA Y EL RENACER DE LA ESCUELA VALENCIANA

Hasta el 07 de abril. MBACAS.

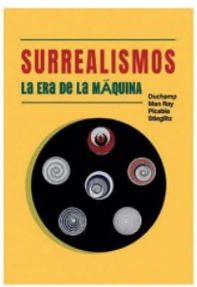
Como indica el título, esta exposición quiere dar cuenta de la evolución de la llamada escuela valenciana entre 1871 y 1923, en especial a partir de la evidente influencia de su máximo representante Joaquín Sorolla Bastida (1863-1923). Se trata de cuatro generaciones presentadas en sentido cronológico, con pinturas de la primera época del artista, incluso anteriores a él, junto a creaciones de otras generaciones de pintores coetáneos. Sus secciones proponen conectar la pintura histórica, la costumbrista, el retrato o el paisaje, a partir de 84 obras.
mbacas.ivc.gva.es

MADRID

VENERADAS Y TEMIDAS. EL PODER FEMENINO EN EL ARTE Y LAS CREENCIAS

Hasta el 16 de junio. CaixaForum.

Más de 150 piezas procedentes del British Museum, más una selección de artistas contemporáneos, viene a presentar cómo ha sido percibida la figura femenina desde el mundo antiguo hasta la actualidad en su relación con la divinidad. Diosas, demonios, santas y otros seres espirituales hacen su aparición aquí, desde la divinidad hinduista Shakti hasta Oshun, el *orisha* de la fertilidad en la cultura *yoruba* de Nigeria, corporizadas a través de esculturas, objetos y fotografías, entre otras obras.
caixaforum.org



Surrealismos. **Madrid**

SURREALISMOS. LA ERA DE LA MÁQUINA

Hasta el 21 de abril. Fundación Canal.

De todas las vanguardias artísticas surgidas en las primeras décadas del siglo XX, posiblemente la más fecunda y popular sea el surrealismo. La máquina referida en el título de esta exposición (presentada en cuatro secciones: *El nuevo mundo y la 'fotografía pura'; Del desnudo artístico al cuerpo como máquina; De la abstracción a la máquina;* y *Eros y máquina*) da marco a las 125 piezas expuestas, entre pinturas, fotografías, grabados, dibujos, revistas, catálogos y libros, esculturas y objetos *ready-made,* y cajas recopilatorias, de artistas como Duchamp, Man Ray, Picabia y Stieglitz.
fundacioncanal.com

PALMA

EN DIÁLOGO: MUSEO Y COLECCIÓN

Hasta el 30 de mayo. Es Baluard.

Con motivo de su vigésimo aniversario, el museo presenta un recorrido cronológico por su

ESBALUARD MUSEU 20ANYS

En diálogo. **Palma**

colección, que involucra obras desde finales del siglo XIX y principios del XX hasta la actualidad. La muestra, además de contar también la historia del edificio que lo alberga, se propone como reflexión del significado del espacio museístico, tanto el conocido hasta ahora como de aquí en adelante. Hay obra expuesta, entre muchos otros, de Marina Abramović, Hermen Anglada-Camarasa, Miquel Barceló, Norah Borges, Joan Brossa, Paul Gauguin, Fernand Léger, Chema Madoz, Joan Miró, Pablo Picasso y Santiago Rusiñol. *esbaluard.org*

NEOTAMEME

Hasta el 23 de marzo.
Museo Fundación Juan March.

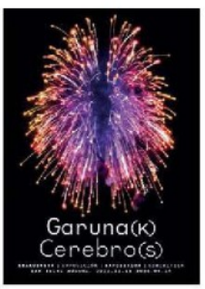
Las civilizaciones mesoamericanas implican un área cultural que comprende la mitad sur de México, Guatemala, El Salvador, Belice, Honduras, Nicaragua y Costa Rica. En ellas, la figura del porteador o *tameme* (palabra que proviene del *náhuatl, tlamama,* que significa carga) es asimilable a los actuales *riders*. El artista mexicano Chavis Mármol (1982) ha creado una instalación viviente –que incluye fotografías, grabados y dibujos– asumiendo la figura de un repartidor que recorre la ciudad llevando pedidos en una mochila que simula una colosal cabeza olmeca. *march.es*

SAN SEBASTIÁN

CEREBRO(S)

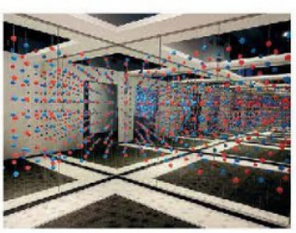
Hasta el 14 de abril. Museo San Telmo.

En 1891 Wilhelm Waldeyer dedujo que existía una unidad celular de la función del sistema nervioso, a la que bautizó "neurona"; pocos años después, Santiago Ramón y Cajal corroboró científicamente su existencia.



Cerebro **San Sebastián**

Aunque mucho se ha descubierto y se sigue investigando con intensidad, todavía no se desvelado –y tal vez nunca se haga–, por ejemplo, ¿de dónde sale la consciencia, de dónde la creatividad? La anatomía del cerebro, el pensamiento abstracto, el lenguaje, la imaginación, los sueños o la memoria, incluso las inteligencias artificiales, animales y colectivas y las de organismos sin cerebro son invocados aquí. *santelmomuseoa.eus*



Cristales. **Sevilla**

SEVILLA

EL PODER DE LOS CRISTALES

Hasta el 14 de julio. Casa de la Ciencia.

Se sabe que el interés humano por los cristales es antiquísimo, conclusión a la que se ha llegado al descubrir colecciones de ellos y de piedras antropomorfas en yacimientos de *homo erectus,* antecedentes de los *sapiens.* En la actualidad, ese interés –que hay quienes quieren verlo incluso con una cierta vertiente mística– ha tornado en diversos ámbitos, como en la electrónica, la farmacología, o la ciencia de materiales, por ejemplo. Para dar marco a esta y otras reflexiones, se exponen diversas piezas de colecciones públicas y privadas. *casadelaciencia.csic.es*

ESCENA
CLÁSICOS ACTUALES

Texto **Natalia Erice**

1

BARCELONA

MACBETH

Teatre Lliure, del 14 de febrero al 17 de marzo

La ambiciosa locura de Macbeth regresa a las tablas en esta adaptación dirigida por Pau Carrió, que se rodea de un fantástico elenco intergeneracional comandado por Ernest Villegas y *Lady* Laia Marull. El ruido y la furia de esta pesadilla profetizada por brujas tenebrosas nos traslada esta vez a un hospital de campaña de la I Guerra Mundial, pero nada más cambia: el ansia de poder sigue asesinando y la crueldad continúa imperando como un verdugo. Shakespeare aplaudiría este montaje. *teatrelliure.com*

2

MADRID

MANUAL PARA ARMAR UN SUEÑO

Teatro Español, del 28 de febrero al 17 de marzo.

Estamos de enhorabuena por esta nueva entrega de La Zaranda. Con 45 años de trayectoria, el nuevo texto de Eusebio Calonge nos lleva de viaje por las entrañas del teatro a través de la mirada de un veterano actor, una travesía infinita que transcurre, sin embargo, en el corto espacio que va de un camerino al escenario. Una conmovedora oda a la esperanza entre sombras desengañadas y el esperpento deformante. Cien por cien Zaranda, con su peculiar sello de universos poéticos y patéticos. *teatroespanol.es*

3

MADRID

LA CASA DE BERNARDA ALBA

Teatro María Guerrero, hasta el 31 de marzo

El director del Centro Dramático Nacional, Alfredo Sanzol, debuta con Lorca y una puesta en escena contemporánea para un clásico incuestionable: una opresiva metáfora sobre una sociedad aterrorizada en la que el elemento fuera de plano, el hombre, mantiene el dominio sobre la mujer. Ana Wagener y Claudia Galán encarnan a Bernarda y Adela. Sanzol nos cuestiona: "¿Hasta qué punto no vivimos todas en una casa en la que hay más Bernardas y Bernardos de los que pensamos?". *dramatico.mcu.es*

4

SEVILLA

A LA FRESCA

Teatros Central, 18 y 9 de marzo

Hay alianzas artísticas que surgen arrolladoras como un flechazo amoroso. Es lo que pasó entre el dramaturgo y director Pablo Rosal y la compañía Los despiertos, cuyo idilio creativo ha gestado una propuesta tierna y surreal, fiel a las claves que definieron la primera producción del proyecto teatral de Israel Frías, Luis Rallo y Alberto Berzal. *A la fresca* transforma las tablas en un aula magna desde donde se nos invita a detener el vértigo del ritmo frenético y a habitar el oasis de la imaginación. *juntadeandalucia.es*

AGENDA
INTERNACIONAL

LA CULTURA COMO EXCUSA PARA VIAJAR POR EL MUNDO

Una exposición dedicada a las orquídeas pone la guinda a una oferta que incluye nombres tan dispares como Julio César o Vermeer.

Julio César. **Ámsterdam**

ÁMSTERDAM

JULIO CÉSAR

Hasta el 20 de mayo. Museo HART.

"Vine, vi, me encontré con mi perdición". Remedando aquella famosa frase, esta exposición propone a través de una colección de casi 150 objetos históricos desmenuzar la figura del emperador romano Julio César (que vivió entre los años 101 o 100 hasta el 44 antes de nuestra era), una de las personalidades más fascinantes de la genealogía humana. Desde su ascenso de simple romano a general victorioso y posterior asesinato, el personaje, cuyos dos nombres han dado vida a varias palabras (el mes, el parto quirúrgico, la ensalada, etc.) y dichos (*Al César lo que es del César*, por ejemplo) es en sí mismo toda una *pop star* que ha fascinado a autores clásicos como Shakespeare pero también a Hollywood mismo. *hartmuseum.nl*

Surrealismo. **Bruselas**

BRUSELAS

100 AÑOS DE SURREALISMO

Hasta el 16 de junio. Bozar.

"Automatismo psíquico puro, por cuyo medio se intenta expresar, verbalmente, por escrito o de cualquier otro modo, el funcionamiento real del pensamiento". Esto escribió en 1924 André Bretón en el primer *Manifiesto Surrealista*. Esta exposición pone el foco en la respuesta belga del movimiento, que abarca 60 años de producción. La muestra –que se propone atender sus interacciones internacionales, antecedentes político-históricos y mujeres artistas importantes– despliega obras de, entre otros, de creadores como René Magritte, Paul Delvaux, Max Ernst, Yves Tanguy, Salvador Dalí y Giorgio De Chirico, entre otros muchos. *bozar.be*

San Patricio. **Dublín**

DUBLÍN

FESTIVAL SAN PATRICIO

Del 15 al 18 de marzo.

El verde tiñe la capital irlandesa, una fiesta nacional curiosamente celebrada en el mundo entero y en la que se bebe más cerveza negra en esos días que en el resto del año en todo el planeta. En los distintos barrios de la ciudad se realizan desfiles con gente disfrazada por doquier, animados musicalmente por bandas de pífanos y tambores. El día grande es el 17, cuando medio millón de espectadores admiran y alientan a los más de 4.000 participantes del Desfile, entre ellos artistas con extravagantes vestidos, bandas de música de todo el mundo y fastuosas carrozas. *stpatricksfestival.ie*

Piranesi. **Haifa**

HAIFA

PIRANESI: VISTAS DESDE ROMA

Hasta el 19 de junio. Museo de Arte.

Arqueólogo, arquitecto, investigador y grabador, el italiano Giovanni Battista Piranesi (1720-1778) sacó partido a su habilidad para grabar y documentar de ese modo una gran cantidad de edificios históricos de Roma. Así, Piranesi dejó para la posteridad una considerable cantidad de grabados (iglesias, edificios del Renacimiento y figuras prominentes) que permiten ser tomados en la actualidad como una importante fuente de conocimiento de mediados del siglo XVIII en la llamada Ciudad Eterna. *hma.org.il*

Vermeer. **Lens**

LENS

JOHANNES VERMEER. LA ENCAJERA

Hasta el 30 de marzo. Museo Louvre-Lens.

En tiempos de la encajera; ese es el título que acompaña esta exposición centrada en la pintura que el pintor neerlandés Johannes Vermeer (1632-1675) realizara entre 1669 y 1679, llamado precisamente *La encajera,* una de sus piezas hoy más famosas, habitualmente exhibida en el Museo del Louvre de París. Ahora en préstamo en esta sede, se la acompaña de obras holandesas contemporáneas de Vermeer y otras recientes, más materiales y objetos, como un auténtico telar antiguo para hacer encajes del siglo XVII. *louvrelens.fr*

LONDRES

FREUD Y AMÉRICA LATINA

Hasta el 14 de julio. Museo Freud.

Un dato que no por esperable deja de ser sorprendente: Buenos Aires, la capital de Argentina, tiene el mayor número de psicoanalistas per cápita del mundo. Podrían escribirse libros sobre esta conjunción; de hecho, seguramente debe haber varios publicados. Esta exposi-

Psicoanálisis. **Londres**

ción extiende un poco más la geografía y presenta cartas personales, fotografías, esculturas y libros que buscan desentrañar la relación entre Sigmund Freud y América Latina, y las raíces del psicoanálisis concretamente en Argentina, Brasil, Chile, México y Perú. *freud.org.uk*

Mitos de Japón. **Londres**

NUEVA YORK

MANIFIESTOS DE FOTOCOPIADORA: ARTISTAS QUE HACEN FANZINES

Hasta el 31 de marzo.
Museo de Brooklyn.

Fanzine es una palabra que surge del acortamiento en inglés de *fan magazine*, que podría traducirse algo así como "revista para fanáticos", generalmente cuadernillos autoeditados de textos e imágenes, de común realizados con una fotocopiadora. Esta exhibición es presentada como la primera dedicada a la historia de cinco décadas de fanzines de artistas producidos en Norteamérica. Con más de mil fanzines y obras de arte de más de cien artistas, la propuesta tiene que ver con diversas subculturas y prácticas vanguardistas, desde el punk y la cultura callejera hasta el arte conceptual, *queer* y feminista. *brooklynmuseum.org*

MARTA MINUJÍN: ¡ARTE! ¡ARTE! ¡ARTE!

Hasta el 1 de abril. Museo Judío.

La artista argentina Marta Minujín (1943) es celebrada en esta exhibición que recorre las seis décadas de su carrera. Esculturas blandas basadas en colchones; pinturas fluorescentes a gran escala; dibujos y *performances* psicodélicos; y metraje de películas *vintage* se proponen como una aproximación a su obra, pionera en el arte pop sudamericano, en especial con *happenings, performances*

Marta Minujín. **Nueva York**

e instalaciones artísticas en el célebre Instituto Di Tella de Buenos Aires. Hay también espacio para el registro de sus obras efímeras a través de fotografías, vídeos y otros documentos. *thejewishmuseum.org*

PARÍS

TINA MODOTTI. EL OJO DE LA REVOLUCIÓN

Hasta el 12 de mayo. Jeu de Paume.

La vida de la fotógrafa Tina Modotti (Italia, 1896-México, 1942) estuvo marcada por algunos de los acontecimientos históricos más importantes de la primera mitad del siglo XX: desde la emigración económica de los europeos a América hasta la Guerra Civil española pasando por la revolución bolchevique, el nacimiento del cine mudo, el reclamo de la cultura indígena mexicana o el inicio de la emancipación de la mujer. Modotti no fue simplemente testigo, sino que, integrada en el círculo de artistas y muralistas establecido en México, adonde viajó coinci-

Tina Modotti. **París**

diendo con el auge cultural posrevolucionario, se convirtió en una activista de ideología comunista que utlizó su cámara para denunciar la injustica y crear un nuevo imaginario. Esta exposición es la más importante que se la ha dedicado hasta ahora en París. *jeudepaume.org*

LAS ARTES DE LA AYAHUASCA EN LA AMAZONÍA PERUANA

Hasta el 26 de mayo. Museo del muelle Branly - Jacques Chirac.

La ayahuasca, palabra quechua que significa "liana de los muertos", es una bebida psicoactiva utilizada en la medicina tradicional de pueblos indígenas de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Panamá, Perú y Venezuela. Fue popularizada por la Generación Beat en los años 50 del siglo pasado, influjo que se extendió a la siguiente década con los *hippies*. Además de estar asociada a un contexto chamánico y de adivinación, también se la asocia a la creación artística y a las visiones que provoca su ingesta. Celebrada por William S. Burroughs y Allen Ginsberg, se propone un paseo por su mundo de ensoñaciones. *quaibranly.fr*

ROMA

CASA BALLA

Permanente.

La casa que el artista italiano Giacomo Balla (1871-1958) habitó con su esposa e hijas desde 1929 a 1958 quedó cerrada con la

Casa Balla. **Roma**

muerte de la última hija en los últimos años 90. Se cuenta que al mudarse allí las niñas no estaban del todo satisfechas por lo que describieron como un piso "clerical". El padre se propuso entonces poner remedio a la desilusión filial transformando el hogar en una obra de arte de la modernidad y el futurismo, movimiento al que se adscribía. Ahora el espacio ha sido habilitado al público, con sus objetos, muebles y enseres originales. *casaballa.maxxi.art*

Orquídeas. **Washington**

WASHINGTON

EL FUTURO DE LAS ORQUÍDEAS: CONSERVACIÓN Y COLABORACIÓN

Hasta el 28 de abril.
Galería Nacional del Retrato.

Curiosa exhibición sobre una de las flores más apreciadas, tanto por su particular belleza, como por lo dificultoso de su producción. De hecho, la mirada se centra en los esfuerzos de la ciencia y los conservacionistas para asegurar que la orquídea tenga futuro. Desplegadas en el patio Robert y Arlene Kogod, se exponen 200 variedades de colecciones del Smithsonian Gardens y del Jardín Botánico de Estados Unidos. Hay además pinturas y esculturas recientemente encargadas y prestadas por el artista Phaan Howng. *npg.si.edu*

Ingrid Bergman y **Humphrey Bogart,** protagonistas de la película *Casablanca,* encumbrada definitivamente en la ceremonia de los Oscar celebrada hace ahora 80 años.

CASABLANCA

SIEMPRE NOS QUEDARÁ...

EN LA ENTREGA DE LOS OSCAR EN 1944, el 2 de marzo, 80 años atrás, quedó consagrada una producción que alguien alguna vez calificó como "la película sueño". Ese día, *Casablanca* (1943) se llevó la estatuilla a mejor película, director y guion adaptado.

Su historia, más allá de sus cualidades estéticas como indudable obra culmen del séptimo arte, debe rastrearse en las profusas, azarosas particularidades que coincidieron para conseguir una obra icónica. Están los que la presentan como una historia de autosacrificio y honor en medio de un ambiente propicio para ello, la Segunda Guerra Mundial. Para ilustrar la idea solo basta recordar la escena en la que los clientes del café de Rick (Humphrey Bogart) entonan *La Marsellesa* para acallar a unos envalentonados nazis. Vale decir que los actores y extras de la escena no actuaban la emoción: muchos eran verdaderos refugiados que habían escapado de la persecución hitleriana.

La historia de amor es otro nudo central de la trama. Es célebre que el director Michael Curtiz –que llegó casi de casualidad a ese puesto– filmó las escenas en orden cronológico, principalmente porque solo la primera mitad del guion estaba lista cuando comenzó el rodaje. Se cuenta que tanto Bogart como Ingrid Bergman (Ilsa, en la película) querían conocer el desenlace amoroso de la historia que les unía, a lo que el director siempre eludía responder, principalmente porque no lo sabía.

Por supuesto, la cinta tuvo otros puntos fuertes. Uno, la música, especialmente la canción *As Time Goes By,* que había formado parte de la obra teatral en que se basaba el argumento, *Everybody comes to Rick's* (Todo el mundo viene a Rick's), y que casi queda descartada.

El otro, sin duda, son las frases que es común se reciten de memoria: "Siempre nos quedará París", "De todos los bares, de todas las ciudades del mundo, ella entra en el mío", "Han disparado al mayor Strasser, detengan a los sospechosos de siempre", solo por citar algunas. Queda para el final la última línea, en una escena filmada días después de la conclusión del rodaje: "¿Sabes, Louis? Creo que este es el comienzo de una bella amistad", le dice Rick al capitán francés Renault (Claude Rains), mientras se pierden entre la bruma del aeropuerto. **L. Ini**

Área VIP

Corporate Hospitality

Pasión por el Real Madrid a otro nivel

Información y reservas:
Télefono: +34 91 398 43 77
E-mail: areavip@realmadrid.es
www.realmadrid.com/areavip

THERE IS ETERNITY IN EVERY BLANCPAIN

The value of authenticity.

Atelier Tourbillon, Blancpain – Le Brassus

Villeret
Collection

A Villeret is for eternity.

Featuring an endless array of watchmaking's most fascinating complications, the Villeret bears authentic testimony to the talent of our watchmakers. Essentials imbued with timeless elegance.

JB 1735
BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

EL CORTE INGLÉS CASTELLANA · C/ RAIMUNDO FDEZ VILLAVERDE, 79 · 28003 MADRID · TEL: +34 91 770 54 72